

ÉCOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE D'ALFORT

Année 1933

N° 61

THÈSE

POUR LE

DOCTORAT VÉTÉRINAIRE

(DIPLÔME D'ÉTAT)

Soutenue devant la Faculté de Médecine de Paris en 1933

PAR

Roger LEVESQUE

Né le 23 Mai 1910, à AVIGNON (Vaucluse).

EXPLOITATION
des ANIMAUX de FERME
en VAUCLUSE

(ÉVOLUTION - ÉTAT ACTUEL)

JURY

Président : M. TANON, Professeur à la Faculté de Médecine.

<i>Assesseurs</i> : M. DECHAMBRE.	} Professeurs à l'Ecole Nationale Vétéri-
M. LESBOUYRIES.	

PARIS

VIGOT FRERES, ÉDITEURS

23, RUE DE L'ÉCOLE-DE-MÉDECINE, 23

1933

EXPLOITATION des ANIMAUX de FERME
en VAUCLUSE



Digitized by the Internet Archive
in 2026

ÉCOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE D'ALFORT

Année 1933

N° 61

THÈSE

POUR LE

DOCTORAT VÉTÉRINAIRE

(DIPLOME D'ÉTAT)

Soutenue devant la Faculté de Médecine de Paris en 1933

PAR

Roger LEVESQUE

Né le 23 Mai 1910, à AVIGNON (Vaucluse)

EXPLOITATION
des ANIMAUX de FERME
en VAUCLUSE

(ÉVOLUTION - ÉTAT ACTUEL)

JURY

Président : M. TANON, Professeur à la Faculté de Médecine.

Assesseurs : M. DECHAMBRE.	} Professeurs à l'Ecole Nationale Vétéri-
M. LESBOUYRIES.	

PARIS

VIGOT FRERES, ÉDITEURS

23, RUE DE L'ÉCOLE-DE-MÉDECINE, 23

1933

PERSONNEL ENSEIGNANT DEL' ÉCOLE VÉTÉRINAIRE D'ALFORT

Directeurs honoraires : MM. P.-J. CADIOT et H. VALLÉE

Directeur : M. E. NICOLAS

Professeurs honoraires : MM. G. BARRIER, Inspecteur général honoraire des Ecoles Vétérinaires, P.-J. CADIOT, H. VALLÉE.

PROFESSEURS ET CHARGÉS DE COURS

	MM.
Anatomie descriptive des animaux domestiques.....	BRESSOU.
Physiologie, thérapeutique générale.....	MAIGNON.
Physique et Chimie médicales, toxicologie, pharmacie.	NICOLAS.
Parasitologie et maladies parasitaires, clinique ; Zoologie	HENRY.
Pathologie médicale des équidés et des carnassiers, clinique ; sémiologie et propédeutique, jurisprudence	ROBIN.
Pathologie chirurgicale des équidés et des carnassiers, clinique ; anatomie chirurgicale, médecine opératoire et ferrure.....	COQUOT.
Pathologie bovine, ovine, caprine, porcine et aviaire, clinique ; médecine opératoire, obstétrique.....	LESBOUYRIES.
Pathologie générale et microbiologie, maladies microbiennes et police sanitaire, clinique.....	PANISSET.
Histologie et embryologie, anatomie pathologique ; autopsies	PETIT.
Zootecnnie et économie rurale.....	DECHAMBRE
Agronomie, botanique et hygiène ; matière médicale..	DECHAMBRE et HENRY.
Industrie et contrôle des produits d'origine animale...	VERGE.

Professeur agrégé : M. LESBOUYRIES

Chef de travaux agrégé : M. SIMONNET

Chefs de travaux :

MM. MONVOISIN, MOUSSU (R.), GORET, VALADE, BRION, BERTHELON.

La Faculté de Médecine et l'Ecole Vétérinaire déclarent que les opinions émises dans les dissertations qui leur sont présentées, doivent être considérées comme propres à leurs auteurs et qu'elles n'entendent leur donner ni approbation, ni improbation.



A LA MÉMOIRE DE MA MÈRE REGRETTÉE

Prématurément enlevée à mon ardente affection.

A MA GRAND'MÈRE

Admirable modèle de dévouement et d'abnégation envers les siens et autrui, en témoignage de ma profonde gratitude et de mon amour respectueux.

A MON PÈRE

Administrateur du « Monde Illustré »

Qui a permis jusqu'à ce travail final, le parfait accomplissement de mes longues études, en symbole de reconnaissance et d'amour filial passionné.

A MON FRÈRE

Représentant de commerce

Qui fut toujours, pour ma jeunesse laborieuse, le plus énergique et bienveillant des mentors, en gratitude affectueuse et sincère, le meilleur de moi-même.

A MON ONCLE

Inspecteur général des Services vétérinaires

Dont la haute compétence m'a grandement aidé depuis mon entrée dans le monde vétérinaire, en ultime cadeau de fin d'études.

A TOUS MES PARENTS

Qui ont facilité ma tâche et mon existence, en vibrant témoignage de reconnaissance.

A MONSIEUR LE PROFESSEUR TANON

Qui a bien voulu nous faire l'honneur de la présidence du Jury, en remerciements pleins de déférence.

A MONSIEUR LE PROFESSEUR DECHAMBRE

Dont les utiles conseils ont guidé nos premiers pas dans l'élaboration du présent ouvrage, en gratitude.

A MONSIEUR LE PROFESSEUR LESBOUYRIES

Dont la très judicieuse clinique et la mâle personnalité nous sont de précieux souvenirs. En hommage et en sympathie respectueuse.

A MONSIEUR LE PROFESSEUR PANISSET

En témoignage de notre admiration reconnaissante pour l'habile et agréable enseignement qu'il nous a donné à Alfort.

A MONSIEUR MIROT

Inspecteur sanitaire à Avignon

Dont le long séjour et l'expérience locale ont maintes fois orienté nos investigations zootechniques dans le département du Vaucluse, en remerciements chaleureux et amicaux.

A TOUS MES MAÎTRES DE L'ECOLE D'ALFORT

ET TOUS CEUX QUI ONT CONTRIBUÉ A M'AIDER
D'UNE FAÇON QUELCONQUE

Sources et Bibliographie

I. — SOURCES MANUSCRITES

a) *Archives municipales d'Avignon*

Les archives municipales de la ville d'Avignon antérieures à la Révolution sont conservées aux archives départementales, au Palais des Papes. Nous avons particulièrement dépouillé dans la série BB les délibérations du Conseil de Ville sur la période de 1372 à 1696 et un sommaire rédigé au 18^e siècle nous a grandement facilité la tâche. Les séries DD et FF nous ont renseigné sur la vente des denrées et le registre de la tuerie (1675-1775).

b) *Bibliothèques du Musée Calvet*

Cette riche bibliothèque contient un abondant recueil de manuscrits du XVII^e et XVIII^e siècle ou d'imprimés de cette époque dont nous avons tiré quelques détails marquants sur le bétail de Vaucluse. Citons encore :

2796. — Histoire d'Avignon par le jurisconsulte C. A. Frausoy, 1818.

c) *Archives départementales*

Pour la période moderne, c'est particulièrement dans la série M des archives que nous avons trouvé maints documents concernant plus particulièrement les vétérinaires, les animaux de ferme, la boucherie et les statistiques agricoles de 1800 à nos jours.

II. — SOURCES IMPRIMÉES

- ARBOS (Philippe). — La vie pastorale dans les Alpes françaises. 1912 (*Etude de la géographie humaine*). L. Colin.
- AMALBERT (M.). — La race mérinos d'Arles (*Extrait de la Monographie des races ovines, Société nationale d'Encouragement à l'Agriculture*, page 139). 1929.
- BOURRIER (T.). — Les industries des abattoirs, 1897.
Bulletin de Vaucluse (in-8°, tomes I à VI, n°s 4534 à 4540). (Bibliothèque du Musée Calvet).
- CHARON (Ad. J.). — Lapins, Lapereaux et compagnie. *Librairie Agricole*. 1925.
- CORNEC (J. P. M.). — L'exportation du cheval breton, et plus particulièrement des races du Finistère. *Thèse vétérinaire*. Alfort. 1931.
- CORNEVIN (Ch.). — La production du lait. 1898 (G. Masson, Villars et fils. Paris).
- CREPIN (Joseph). — La chèvre. *Hachette*. 1906.
- DECHAMBRE (P.). — 1° La production ovine; 2° La production lainière; 3° Conférences de Zootechnie. Alfort. 1908-1910; 4° Traités de Zootechnie. Tome I. Zootechnie générale; Tome II. Les équidés; Tome III. Les bovins; Tome IV. Le porc.
- DESHAYES (Ch.). — Espèce caprine (Les problèmes commerciaux et la production animale. Dernier Congrès de l'élevage. Rapports).
- DEGOIS (E.). — Le livre du bon moutonnier. *Librairie agricole*. 1932.
- DELMAS (J.). — Description géologique du département de Vaucluse avec cartes à l'appui. (Musée Calvet).
- DESMOULINS. — La race de Sahune (Monographie des races ovines, *id.*, page 90).
- DUHAMEL (L.). — Avignon au XVIII^e siècle, topographie, organisation générale, corporations, industrie, commerce. (Annuaire de Vaucluse 1911).
- FABRE (Ulysse). — Le département de Vaucluse (extrait de l'Annuaire Cicérone de Vaucluse, 1932).
- FORNERY (J.). — Histoire du Commerce Venaissin et de la ville d'Avignon. (Avignon, 1909, 3 vol. in-8°, publié par L. Duhamel).
- FOURET. — La race Southdown. (Monographies des races ovines *id.*, p. 238).

- HALLAYS (André). — Avignon et le Comtat Venaissin, in-4° n° 7774. (Bibliothèque du Musée Calvet).
- GALLOUÉDEC et MAURETTE. — Géographie de la France. Hachette, 1921.
- GIRARD (H.) et JANNIN (G.). — Le mouton de rapport. *L'Agricole* (2^e édition, 1932).
- GIRARD (J.). — Avignon au temps des Papes (Mémoires de l'Académie de Vaucluse, 1921, pp. 85-146).
- GINIÉIES (J.). — La connaissance du bétail, 1912.
- GRANON-FABRE (Paul). — Le bétail de la Drôme. L'élevage dans la région de Crest. (*Thèse vétérinaire, Lyon*, 1927).
- GUENOT. — Le mulet intime.
- HENRY (A.). — Les animaux à fourrure. Imprimerie Rolland, 1932).
- JANNIN (G.). — 1) La vache laitière de rapport. Hachette, 1923.
— 2) La basse-cour. Hachette, 1925.
— 3) La race de Savournon. (Monographie des races ovines, p. 111).
- LAPRUGNE (L.). — L'agriculture en Vaucluse en 1930 (production végétale et animale). (Annuaire Cicérone de Vaucluse, p. 61, 1932).
- LAURENT (A.). — La Tarentaise, 1905. (Le choix du bélier par l'Union ovine de France, service des Géniteurs. Congrès de l'élevage).
- LEGENDRE. — 1) Les animaux de la basse-cour. (Hachette, 3^e éd., 1932).
— 2) Mon poulailler. (*Edit. et public. contemporaine*, 1931).
- MARTEL (H.). — Conférence sur la transhumance et les épizooties qui sévissent sur les moutons de Provence. Arles, 1902.
- MONIS (A.) (préfet de Vaucluse). — Le beau pays de Vaucluse An. C. de Vaucluse, p. 51).
- PAMARD (J. B. A. B.). — Topographie physique et médicale d'Avignon et de son territoire. Avignon (J. J. Niel, au X, 80 p., in-8).
- PANSIER (Dr P.). — Les rues d'Avignon au Moyen-Age (Avignon, 1911, in-4°).
- DE PAZZIS (M.). — Mémoire statistique sur le département de Vaucluse, 1808 (aux Archives départementales).

PLEINDOUX (A.). — 1) Les maîtres des victuailles et le commerce de la boucherie sous la domination des Papes. (Avignon, 1924, in-8).

— 2) Le commerce de la boucherie et l'Inspection des viandes dans le département de Vaucluse aujourd'hui et autrefois. (*Thèse vétérinaire Lyon*, 1925).

Le Porc, organe officiel de l'Union Nationale des Eleveurs de porcs, Paris, numéros de décembre 1932, janvier, février 1933.

POULENARD. — L'élevage du cheval de la Drôme (*Thèse vét. Toulouse*, 1928).

PRUÈS. — Le cheval du Gers. (*Thèse vét. Toulouse*, 1898).

Revue de Zootechnie. — Office français d'élevage, n^{os} 11, 12, 13 (1922).

RIPERT (E.). — La Provence, Avignon, 1924.

ROUX. — Le cheval de Camargue. (*Thèse vét. Toulouse*, 1931).
Statistique agricole annuelle (Syndicat agricole d'Avignon, années 1918, 1919, etc..., à 1930).

L'Union Ovine, numéros de janvier 1932 à février 1933.

ZACHAREWICZ (E.). — 1) Etude sur l'élevage du bétail dans le département de Vaucluse, in-8, 1894 (Avignon).

— 2) Le Vaucluse agricole (1898), Avignon.

EXPLOITATION des ANIMAUX de FERME en VAUCLUSE

CHAPITRE PREMIER

Le département de Vaucluse

Si l'on ouvre, à la carte des départements, l'atlas géographique de notre « douce France », on peut voir, au bas de la page, obliquement couché sur la fourche largement ouverte du confluent du Rhône et de la Durance, en une ellipse imparfaite, irrégulièrement dentelée, le département de Vaucluse. Région ardente, typique qui tour à tour séduit ou désenchante, le Vaucluse étale, dans cette Provence tant chargée de souvenirs, la splendide magnificence de son originale diversité que marque, un peu partout, l'empreinte vivace de l'histoire.

SON HISTOIRE. — Ce serait une erreur fâcheuse, devant un tel pays, de ne pas évoquer, avec émotion, les événements impérissables des siècles passés :

Après la conquête romaine dont les vestiges très nombreux se dressent encore au regard ébloui du visiteur, les invasions des Barbares, dans cette voie principale de la civilisation qu'est la vallée du Rhône et son débouché provençal, précédèrent, tels de multiples orages historiques, l'époque à peu près calme des *xi^e* et *xii^e* siècles (1). Véritable Renaissance, cette ère peu troublée

(1) Nous avons puisé ce résumé historique dans un article de M. L. Imbert, ex archiviste du département de Vaucluse, archiviste du département des Alpes-Maritimes. « Coup d'œil sur le passé ». (Annuaire Cicérone de Vaucluse, page 53).

permit à d'immortels chefs-d'œuvre, sous la maîtrise de puissants génies constructeurs, de surgir en d'altières masses de pierre. C'est ainsi que sur le cours impétueux du Rhône, le Pont d'Avignon, maintenant de légende joyeuse, jeta l'audacieux alignement de ses 22 arches (2). Un peu partout, comme sur le Rocher des Doms d'Avignon, la blanche parure des églises romanes cachait dans la limpidité de leur intérieur, les grandes frises décoratives de la Grèce Romaine.

Aux siècles qui suivirent, le pays sous le jeu des successions, des mariages et des querelles nombreuses passa du fief des Comtes de Toulouse à la domination d'abord lointaine, puis toute proche du Saint-Siège. Chassée d'Italie, la papauté trouva sur les rives ensoleillées du Rhône un refuge agréable et paisible. Sa venue provoqua, par des conséquences inattendues et variées, l'impulsion nouvelle des arts, du commerce et de l'industrie qui fit d'Avignon la vivante capitale du Comtat Venaissin.

De cette époque fameuse, sortirent les monuments les plus riches et les plus imposants ; le Palais des Papes, les remparts, de superbes églises diverses et tant d'autres merveilles de l'architecture en témoignent toujours, malgré la cruelle morsure du temps.

Mais cependant l'influence italienne, qui fait dire à André Hallays (3) : Le Comtat, c'est un peu notre Tos-
« cane », ne détruisait pas chez ces « enclavés involon-
« taires », injustement unis à Rome par « les liens de
« la politique, héritage des temps féodaux », les ten-
dances impérieuses que l'entourage limitrophe du
royaume de France impatientait. Aussi, au seuil de la
Révolution, de la Grande Révolution, toute la population
comtadine put affirmer avec ivresse « qu'elle était fran-
« çaise autant par la volonté que par les lois immuables
« de la nature ». Et date inoubliable pour tout cœur
provençal, le 14 septembre 1791, l'annexion proclamée,
faisait attendre jusqu'au 25 juin 1793 la création du
département actuel de Vaucluse.

(2) Il n'en reste plus que trois, depuis longtemps, sur le petit bras du Rhône.

(3) André Hallays.

Ainsi d'étapes en étapes, le Vaucluse a poursuivi son destin, en laissant chaque fois la preuve inaltérable de ses beautés artistiques et de la vitalité intelligente de ses enfants. Dans ces pages frémissantes de l'histoire, cette portion de Provence se distingue, tout comme le révèle la topographie même de son sol, par la variété toujours changeante de sa vie enchanteresse et intense.

SA GÉOGRAPHIE. — La marque glorieuse du passé n'est pas le seul apanage du pays vauclusien. Au point de vue géographique, le territoire du département ne le cède en rien à l'histoire. Par la grande diversité de son sol et de son climat, par l'abondance et la fertilité de ses eaux, par l'activité habile des siens et la richesse des cultures, le Vaucluse forme une contrée prospère et séduisante, une intéressante originalité dans la métropole française.

Compris entre 43°42' et 44°55' de latitude Nord, 22°22' et 3°40' de longitude Est, le Vaucluse allonge, entre les départements de la Drôme au Nord, des Bouches-du-Rhône au Sud, des Basses-Alpes à l'Est et du Gard à l'Ouest, ses 356.763 hectares dans la direction Nord-Ouest-Sud-Est de son grand axe. Long en cet axe de 110 kilomètres et large de 65 kilomètres, il est limité topographiquement au Sud par la Durance, une large rivière alpestre aux crues soudaines et dévastatrices, et à l'Ouest par le Rhône qui pique vers le Sud et la mer. Le confluent des deux cours d'eau enserre le pays d'un angle largement ouvert vers le Nord-Est et le Nord où des limites naturelles n'existent pas.

Mis au diapason de toute la Provence qui l'entoure, le sol vauclusien, extrêmement varié, permet cependant d'y différencier deux zones bien nettes :

- 1° Une zone de plaines à l'Ouest ;
- 2° Une zone de montagnes à l'Est.

Entre ces deux parties, des hauteurs de faible altitude, en une série de petites collines, annoncent le changement de nature (4). Les montagnes sont les Petites Alpes de

(4) Nous verrons le rôle plus loin de ces collines dans l'élevage local du mouton.

Provence qui avancent vers le Rhône, parallèlement à la Durance, en des contre-forts successifs, allongés de l'Est à l'Ouest, coupant la plaine de vallées supérieurement fertiles, où descendent, en cours irréguliers et bizarres, vers les deux grandes artères fluviales des limites extrêmes de la plaine, des torrents impétueux. Elles pénètrent ainsi en trois chaînes voisines, légèrement en éventail vers l'Est. Ce sont :

1° Au Nord-Est, le massif du Ventoux (5) aux flancs arides et dénudés ;

2° Au Centre, les monts de Vaucluse, série de hauteurs multiples, sans ligne régulière, avec la célèbre fontaine qui donna son nom au pays, en immortalisant les amours de Laure et de Pétrarque ; ils sont séparés du Ventoux par la vallée profonde et pittoresque de la Nesque ;

3° Au Sud-Est, s'étendant jusqu'à Cavaillon, toujours de l'Est à l'Ouest, le Luberon, « couvert de taillis de chênes-verts aux teintes sobres et sévères » (6), entre le Calavon au Nord et la Durance au Sud.

Ce trident montagneux jette ça et là dans la plaine occidentale toute une série de collines éparses, peu hautes, soit attenant aux contreforts, soit isolées dans la plaine en une bande qui s'étend du Nord au Sud-Est entre Châteauneuf, Calcenier et Caumont, sur les rives de la Durance.

Ce relief laisse, dans presque toute la portion occidentale de Vaucluse, une zone de plaine que les accidents de terrain partagent en trois bassins distincts, aux communications faciles. Ce sont :

1° Au Nord, le bassin d'Orange ;

2° Au Centre, la plaine d'Avignon-Carpentras ;

3° Au Sud-Est, avant le Luberon, la plaine de Cavaillon, ses jardins si riches et si nombreux, berceau actuel de l'agriculture locale.

(5) Son altitude est de 1912 mètres. Un observatoire est bâti sur son sommet. La vue s'étend très loin parfois aux confins des Bouches-du-Rhône vers la mer.

(6) Citation d'A. Moriss, préfet actuel de Vaucluse (page 50, Annuaire Cicérone de Vaucluse).

Le tout se conjugue, de la montagne à la plaine, en une parfaite harmonie qui convient aux cultures particulières du terroir, et au caractère changeant de tout ce qui peuple, bêtes ou gens, le Vaucluse.

Mais cette topographie n'est pas la cause essentielle de la prospérité locale. Sous le ciel lumineux de la Provence, malgré les privilèges précieux dont la nature l'a comblé, le département, en plaine et dans les vallées, doit sa richesse exceptionnelle à la multiplicité des cours d'eau et des canaux.

Avec ses hivers doux, ses étés chauds, ses sécheresses nombreuses le sol vauclusien proclame impérieusement le besoin d'eau. « Le séjour prolongé d'une eau abondante et riche » (7) vient, en opportunité bienfaisante, accorder au pays « le complément d'une riche fertilité » (8) qu'il lui fallait. Elle coule, en effet, sur toute l'étendue du territoire cultivable, avec une remarquable profusion.

Entre les deux grandes artères du Rhône et de la Durance aux rives verdoyantes, flanquant de leur confluent inégal les vivantes plaines du Comtat, au pied des échappées cévennoles (9), l'Aygues précède la Sorgue et le Calavon.

Il existe dans notre région des rivières courtes et régulières qu'on a cataloguées en un type spécial : le type des rivières dites « vauclusiennes ». Un exemple saisissant en est la Sorgue. Ces cours d'eau prennent naissance au bas d'une falaise calcaire, par une source en général pittoresque, telle que la fameuse fontaine de Vaucluse d'où part la Sorgue. L'eau sourd du rocher sans arrêt, avec un débit variable selon les saisons. Elle provient de l'infiltration des pluies dans le calcaire et de son rejaillissement soudain à la base. Les rivières qui prennent ainsi leur source ont en moyenne un cours d'eau régulier, lent et peu allongé (quelques dizaines de kilomètres seulement), leur eau est d'une limpidité cristalline. De plus ces rivières offrent la caractéristique,

(7-8) Citations de M. de Pazzis dans son *Mémoire statistique sur le département de Vaucluse*, paru en 1808.

(9) Les contreforts des Cévennes bordent en effet la rive droite du Rhône, en venant parfois y toucher.

heureuse pour leur bassin, d'une étonnante ramification de leurs eaux. C'est ainsi que la Sorgue, écrit De Pazzis, en 1808, « plus jalouse, ce semble, d'être utile que de « briller », ... « préfère la division de ses eaux au vain « honneur de les voir enfler et grossir en un seul lit, qui « serait toujours sans aucune utilité réelle, pour des « transports et des communications de deux ou trois « myriamètres d'intervalle ». Après cette extrême multiplication de leurs branches, ces rivières reçoivent d'autres petits affluents, grossis et divisés diversement à leur tour. La Sorgue reçoit, ainsi, de nombreux torrents et quelques rivières, dont la principale est l'Ouvèze, qui s'y jette à Bédarrides après avoir ramassé, chemin faisant, les eaux du Toulourenc, du Lauzon et de la Nesque. Elle se termine dans le Rhône à Sorgues, une dizaine de kilomètres, en amont d'Avignon ⁽¹⁰⁾.

Mais ce n'est pas tout. En plus de ces rivières vauclusiennes, il existe une multitude de petits torrents, qui sont moins utiles, et même parfois désastreux, pour l'agriculture. Ils sont peu importants. Le Calavon en est le plus remarquable. Il coule dans la haute vallée d'Apt, ensanglantée dans la couleur de ses ocre ⁽¹¹⁾ et se jette près de Cavaillon dans la Durance. Enfin d'infimes ruisseaux naturels, appelés « valats » ⁽¹²⁾ dans le langage local, complètent parfois ce formidable réseau fertilisant. Et pour achever l'ouvrage d'une nature généreuse, l'homme a su contenir et multiplier encore, les cours souvent trop impétueux de ces innombrables rivières. Il a construit des digues et, après la disparition de la culture de la garance, il a développé, à merveille, le vieux système des canaux d'irrigation existant.

De nos jours, en Vaucluse, une multitude de tronçons naturels ou artificiels sillonnent, de toute part, la plaine

(10) Le petit village de Sergues, du nom de cette rivière a vu son extension s'accroître par la cause directe de cet apport bien-faisant des eaux.

(11) Citation d'A. Moris. Il existe des gisements d'ocre dans la vallée d'Apt et le Calavon en charrie avec ses eaux.

(12) Cette expression est encore en honneur en campagne. Elle désigne un ruisseau le plus souvent à sec.

du Comtat et fécondent un terroir de luxuriante richesse que « diaprent, de couleurs vives, produis maraîchers « et fruits, aux tonalités si variées ».

SON ORIGINE. SA GÉOLOGIE (13). — Par un contraste saisissant, l'origine du sol vaclusien, comme le tout provençal d'ailleurs, ne présente pas dans sa géologie l'extrême diversité des autres points de vue. En effet, issu d'abord du plissement alpin, à l'époque secondaire, dans la partie orientale du département, puis des comblements successifs tertiaires, en îlots épars dans le centre, achevé enfin par les diluviums quaternaires et les alluvions modernes, sur les portions riveraines du Rhône et de la Durance, le Vaucluse était une portion, maintenant émergée, du bassin méditerranéen de l'époque secondaire.

« A l'époque de la mer liasique, le Sud-Est seulement « de la Basse Provence se trouve émergé, et sauf à « l'Ouest, le terrain de Provence fut entièrement émergé « au cours de l'ère tertiaire ». Cette phrase de J. Delmas englobe l'histoire originelle de Vaucluse qui, comme on le voit, n'est pas de celle qui rebute.

Sur toute l'étendue de son territoire, le Vaucluse conserve l'empreinte plus ou moins profonde de cette évolution physique. Etudions donc en détail les terrains du département. Commençons, pour être logique, par le plus ancien (14).

La région occidentale, dans la presque totalité de ses montagnes, constitue la base géologique du pays. Elle est formée surtout de terrains secondaires de la série jurassique, l'oxfordien en particulier, et de la série infra-crétacée avec une large extension du néocomien. C'est la zone élevée du Ventoux, des Monts de Vaucluse et du Luberon. Ensuite, on rencontre les formations crétacées dans une portion circulaire au Nord, aux environs de

(13) Tirée de l'Histoire géologique du département de Vaucluse par J. Delmas (au musée Calvet).

(14) Nous nous efforçons en cela d'être peu prolixe et nous évitons le surcroît des mots techniques.

Bollène, Sérignan, Mondragon (turonien) et entre Pionne, Mornas et Uchaux (claie blanche du Sénonien).

Après cela, l'époque tertiaire a gagné lentement sur les parties immergées, en donnant cinq séries de comblement, dont il reste, plus nettement visible pour nous, les territoires de l'ocre aux environs d'Apt. Ce sont les premiers en date, d'ailleurs. Vinrent alors les terrains lacustres inférieurs qui, formés de gypse ou bien de marnes poudingues et calcaires grossiers, demeurent en rares îlots dans le pays ; puis les mollasses d'eau douce (marne, argile, poudingue et calcaires sableux) se déposèrent en une série de gisements réparties à Mirabeau ⁽¹⁵⁾, entre Villelaure et Cadenet et dans un triangle dont le sommet se trouve à Vaugines et la base à La Motte-d'Aigues. Plus étendues, les mollasses marines qui suivirent forment trois alignements, l'un autour du Lubéron, d'Apt à Cheval-Blanc, l'autre à la base des coteaux de Châteauneuf-Calceulier à Caumont, et le troisième en arc de cercle autour de Vaison et Carpentras par Puy-méras, Sablet, Gigondas et Vacqueyras. Enfin, à la fin de cet ère tertiaire les dépôts de poudingue, grès, marne avec des gîtes de lignite, formant les terrains lacustres supérieurs se sont étalés en trois bandes, de Lacoste à Apt, de Gignac à Saumanes et entre Malemort et Méthamis, de Blanvac, Mormoiron à Vacqueyras par Lafare.

L'ère quaternaire, avec ses trois diluviums, donna d'abord des marnes plus ou moins épaisses (diluvium des vallées), des sables (diluvium des plateaux) et surtout des étendues de cailloux roulés sur les bords du Rhône et de la Durance (diluvium des terrasses). Tous ces dépôts se retrouvent, mais sans stratification.

Enfin de nos jours, à l'époque moderne, les derniers dépôts alluviaux ont comblé les rives des grandes artères fluviales du pays et forment, à l'Ouest, au Centre et au Sud de Vaucluse, le vaste territoire maintenant bien exploité des fertiles « paluds ».

Telle a été, dans la lente suite des temps, la progressive formation du sol vaclusien.

(15) Sur les confins du territoire, à l'Est, au bord de la Durance, à son coude vers le Nord.

SON CLIMAT. — Comme tout ce qui l'entoure au Sud, à l'Est et à l'Ouest, le département de Vaucluse est englobé dans la grande zone du climat méditerranéen auquel s'ajoute, arrivant par le couloir rhodanien, le légendaire « mistral » ⁽¹⁶⁾. Les nombreuses variations atmosphériques du pays sont encore dans la note locale. Sain mais très capricieux, le climat de Vaucluse alterne vents violents, sécheresses ou pluies torrentielles.

La plaine se distingue un peu, à cet égard, de la montagne occidentale. Les hivers y sont doux, mais brusques (moyenne + 5°5) ; les printemps bizarres, souvent dangereux par des gelées brutales (+ 13°3). L'été est en général chaud, avec parfois des nuages, mais rarement ; d'où l'impérieux besoin d'arrosage (moyenne + 23°) ; enfin la meilleure saison y demeure, par sa régularité et son absence de vents, l'automne avec une moyenne de + 12°.

Dans la zone élevée, le climat n'est plus le même. Rude sur les sommets, avec parfois l'apparition de la neige, ce climat s'améliore un peu dans les hautes vallées. La neige ne persiste qu'au Ventoux où elle s'installe, en général, de novembre en juin. Elle est assez rare ailleurs. Sur les points les plus hauts, d'hiver en automne, la température passe de — 3° à + 4°5 avec la moyenne estivale de + 11°2. Plus bas, elle plafonne encore de 2°3 à 10° en passant par 20° en été. Mais en cette région d'altitude, les pluies sont plus nombreuses et compensent faiblement dans les vallées propices, l'inutilité des torrents. Il tombe 750 m/m d'eau de pluies en montagne pour 570 seulement en plaine.

Les vents sont en général impétueux et irréguliers. C'est surtout le mistral que l'on note en Vaucluse, en une direction Nord-Nord-Ouest, à la vitesse moyenne de 5 mètres à la seconde.

C'est donc bien, en définitive, le climat méditerranéen ⁽¹⁷⁾.

(16) C'est un vent violent, soudain, qui ne souffle que par intervalle dans la vallée du Rhône vers la mer. Il est sec.

(17) Climat irrégulier, parfois doux, parfois terrible, mais en général, en ses beaux jours, au ciel clair et à la luminosité cons-

SA VÉGÉTATION, SES CULTURES. — Par la diversité même de son sol et de ce climat, par ce contraste du Haut et Bas-Vaucluse et enfin par l'intrusion des garigues intermédiaires, le Vaucluse présente, en cette région du Sud-Est qui l'enclave, un résumé presque complet des cultures qui le distinguent, mais sans uniformité.

En effet, de nombreux produits spécialisés au pays sont primordiaux en Vaucluse et en font la richesse. La végétation et les cultures sont assez différemment réparties sur tout le territoire.

En montagne, le sol assez aride par place, formé de calcaires secs, pierreux, sans couche végétale utilisable, ne peut guère permettre, par son altitude et ses rigueurs atmosphériques, qu'une végétation arbustive. Le chêne-vert, le hêtre et sur les flancs du Ventoux, le pin d'Alep et le chêne kermès sont, avec le noyer, les essences les plus communes. Mais dans cette étendue peu profitable pour l'homme, un oasis fertile tranche nettement : c'est la haute région de Sault où l'on trouve des cultures assez étonnantes de céréales, de pommes de terre et de lavande.

Dans les vallées et la plaine du Comtat, le sol argilo-calcaire se révèle excellent, perméable et profond. Aux endroits où l'irrigation est parfaite, le terrain de ces parties basses de Vaucluse est propre à toutes les cultures. Dans les « paluds », sol d'alluvions spécialement riche, des cultures très intenses sont exploitées, pour la grande prospérité locale. Pour les parties moins privilégiées du territoire, l'heureuse amélioration de la glèbe par l'extension de l'arrosage et des engrais est maintenant terminée. De plus, dans les anciens étangs, où les rives incultes (18), les colmatages empêchent la capillarité et la montée des sels à la surface, La guarigue (19) chaque jour se modifie. Et peu à peu, chaque jour, ainsi, le

tante comme la Côte d'Azur l'est sans cesse. Il est cause des sécheresses et nous verrons le besoin d'arrosage plus loin.

(18) Au bord de la Durance et du Rhône.

(19) Terre aride, inculte et au sol caillouteux, fréquente de l'autre côté du Rhône dans le Gard et l'Ardèche où le type en est le plateau monotone des Causses.

terroir exploitable est rendu et augmenté en Vaucluse. C'est une belle conquête de l'homme sur la nature.

Le résultat, d'ailleurs, ne s'est point fait attendre.

Dans les plaines vauclusiennes, les diverses cultures maraîchères sont abondantes et bien exploitées. Toute la richesse agricole du département réside là-dedans. Les primeurs de Cavaillon, Carpentras et d'Orange voisinent avec les crus réputés des « Châteauneuf-du-Pape et de Tavel » ; les asperges de Lauris, les melons de Cavaillon, les choux de Châteaurenard (en sortant un peu des limites de Vaucluse) font actuellement au « pont d'Avignon » une concurrence de renommée qui n'est pas loin de se révéler victorieuse.

SA POPULATION. — Ainsi dans ce pays aux faces multiples, de grands résultats agricoles sont obtenus. C'est que l'homme local a su s'adapter intelligemment aux circonstances. « La nature ici n'a pas que des sourires » ; pour les plantes, l'été sec et chaud entretiendrait longtemps « la vie au ralentie », si une main-d'œuvre habile ne se mettait au service d'un cerveau actif et subtil.

Issu d'un mélange incessant de races depuis les Celtes, les Romains, les Grecs, les Ligures, les Barbares nordiques, les Sarrazins, les Italiens, les Juifs, etc..., le Vauclusien présente le type du rhodanien du Sud, du provençal d'Aix, fin, doux, enjoué, à l'accent un peu nasillard, foncièrement Gaulois, d'autrefois un peu mélancolique. Son origine méridionale le rend l'objet d'une méprise un peu générale chez les populations françaises du Nord. On s'imagine, à tort, qu'il est un indolent, privilégié de la nature. Il n'en est rien et M. A. Monis, l'actuel préfet de Vaucluse, nous dit (20) : « Ce n'est point parce « que vous aurez vu quelques joueurs de boules animer « à toute heure de leur présence les boulevards exté-
rieurs d'Avignon que vous aurez le droit d'affirmer que
« les Avignonnais sont rebelles au travail, et vivent au
« sein des plaisirs ». Rien ne définit mieux le Provençal de Vaucluse, que les phrases suivantes d'Emile Ripert :

(20) Annuaire Cicérone de Vaucluse, 1932 page 52.

« Avec cet air élégant et grec d'être toujours de « loi-
« sir », le Provençal est très souvent un travailleur qui
« ne veut pas avoir l'air accablé de sa besogne, mais
« paraître à tous les yeux l'homme libre qu'il prétend
« être ».

LE « RURAL » DE VAUCLUSE. — Imbu du sentiment de l'indépendance, le Vauclusien tend, depuis les époques passées, vers la vie individuelle et la vie familiale. Dans les campagnes du Comtat, l'activité que procure la propriété morcelée en petits domaines, où « la terre fertile
« produit avec générosité le blé, les légumes et les pri-
« meurs, devenus une grande source de richesse », a façonné un caractère de travailleur rural rude, âpre au gain et ouvert à tous les progrès.

Là, comme partout ailleurs, la vie des champs inspire en ces contrées fortunées, l'amour de la terre avec « l'in-
« dividualité jalouse et tenace du paysan » (21).

« La famille repliée sur elle-même observe d'un œil
« aiguisé, soupçonneux, la famille voisine, suppute ses
« gains, ses pertes, ses honneurs ; elle se réjouit des
« insuccès du voisin, quelquefois même davantage ». Ce sentiment de l'individualité, s'il explique, d'après Ripert, l'histoire tourmenté du pays, cause l'activité remarquable, l'adaptation aisée aux perfectionnements les plus modernes.

Le cultivateur local travaille pour satisfaire son idéal de particularisme, son ambition, sa soif de supériorité. Il a livré à la glèbe et au mauvais sort les combats les plus volontaires. Il en a triomphé. Il soigne tout son bien ; il l'exploite avec habileté et il sait se modeler, en cela, sur les circonstances qui l'entourent, n'en perdant que l'inévitable.

Les fourrages ne manquent pas, certes, pour nourrir le bétail, et en entretenir l'élevage, mais il préfère le vendre de suite, avec plus de profit pécuniaire.

Il ne néglige pas pour cela son bétail ; au contraire il sait en tirer le maximum d'utilité, en l'entretenant

(21) Citations d'E. Ripert, dans son ouvrage *La Provence* (Avignon, 1927). Toutes les autres en sont également tirées.

de son mieux, avec adresse et opportunité. Il sait améliorer à bon escient le point le plus lucratif de son exploitation, en veillant à tous ses avantages.

Il est rarement borné. Avec son apparente insouciance, ses saillies gamines, sa bonne humeur, c'est un sage. Il sait s'adjoindre le concours préférable d'ouvriers peu exigeants et travailleurs qui sont le plus souvent des Italiens du Piémont ou de la Ligurie, définitivement installés en France (22).

Exploitant une petite portion, parfois très morcelée à son tour, la famille agricole de Vaucluse habite le plus souvent sur son domaine. La ferme locale, c'est toujours le « mas » provençal, un grande bâtisse unique, peu élevée, aux toits de tuiles décolorées par les pluies et le soleil, aux murs grisâtres, abritée d'une rangée de cyprès ou de platanes. D'autrefois, c'est une série de bâtiments de ce genre mais non uniformes. On y trouve alors l'habitat personnel, la grange, une écurie ou une étable, parfois une bergerie, le plus souvent deux ou trois loges à cochons, un hangar aux outils et aux machines, le tout autour d'un espace central, ombragé par un ou deux platanes .

L'intérieur familial est rustique, confortable et les plus récentes découvertes modernes n'y font pas défaut. Le rural de Vaucluse conserve, avec le goût du nouveau, l'attachement aux vieilles reliques, et le contraste du poste de T. S. F. et de la vieille horloge à balancier dans sa caisse vermoulue, n'est pas rare. Le local est sorti de chez lui. Il connaît la ville, la région quand ce n'est pas plus. L'automobile, depuis peu, sillonne nos campagnes, roulant vers la cité prochaine ou même lointaine, vers un marché important ou vers d'autres destinations personnelles.

Le tracteur fait de fréquentes apparitions dans les plus divers travaux. Et même, à côté de ce progrès mécanique, l'homme se fait aux idées les plus récentes de notre médecine et de notre hygiène. Il envoie souvent

(22) Leur contingent est de plus en plus nombreux et certains sont devenus par la suite les laitiers actuels de Vaucluse, renforçant le contingent de ceux plus riches qui venaient s'établir en Provence.

son fils au lycée et le petit « savant » retourne parfois vers la glèbe qu'il aime, pour le meilleur rendement de son futur héritage paternel.

En définitive, l'agriculteur de Vaucluse se perfectionne à ravir tout en gardant, en son activité, les directives prévoyantes de son caractère propre de Provençal.

SON BÉTAIL. — Parmi tout son patrimoine, le cultivateur du terroir vauclusien sait mettre en bonne place l'exploitation animale. Il a eu, de tout temps, la collaboration précieuse du cheval, de l'âne, du mulet surtout, et parfois du bœuf. De nos jours, le progrès venant, il a su faire la part des choses. Lorsqu'il faut conserver le moteur animal, il le fait. Quand il s'avère inférieur, il le délaisse, mais jamais complètement (23).

Il a compris que l'élevage du gros bétail ne pouvait vraiment s'installer en Vaucluse. Il l'a abandonné en majeure partie, ne gardant intact qu'un faible rôle de « nourrisseur » et de laitier, où du reste, il cède complaisamment le pas, aux émigrants transalpins.

Il a senti l'opportunité et la vogue du mouton. Il a depuis très longtemps intensifié son entretien, spécialisant la production plus lucrative de l'agneau, sélectionnant les sujets, améliorant le rendement total, en un mot modernisant cet élevage. La chèvre en certains lieux se révélant utile, il l'a soignée comme il convenait de le faire.

Un peu partout, la consommation familiale le réclamant, le porc a pris place en nos exploitations avec une méthode locale de petits élevages aux sujets bien choisis.

Enfin la basse-cour s'avérant une ressource importante, le Vauclusien l'a doublée, triplée, poussant au maximum toujours instable l'élevage de la poule et du lapin.

Et dans toutes les branches de son activité exploitante, il s'est efforcé d'être habile, opportun et moderne. Aussi de nos jours, l'alimentation, la production et le rendement général du bétail vauclusien de rente font l'objet de préoccupations moins nombreuses peut-être

(23) Ceci est si vrai que le garage voisine le plus souvent avec l'étable ou le remplace quelquefois.

qu'avant mais certainement plus méthodiques, plus judicieuses et plus lucratives.

Si tout, certes, n'est pas parfait, l'effort d'amélioration est bien net. Le fumier a beau flanquer encore l'entrée de nos étables, ou de nos écuries, celles-ci n'en sont pas moins bien tenues. Sans être des modèles, les habitats de nos moutons et nos porcheries sont supérieures aux anciennes installations de fortune de nos ancêtres.

On sélectionne maintenant. On soigne les sujets et partout, en Vaucluse, on utilise mieux, en des travaux moins pénibles et plus rares, le bétail actif. Par des éléments plus riches, et des parts rationnellement variées, l'alimentation actuelle de nos animaux se révèle bien plus efficace.

De plus, on est plus habile et plus compatissant pour les compagnons fidèles de l'humanité. Dans le pays, une bête ne meurt plus par la carence ou par l'avarice du propriétaire. Le vétérinaire est appelé d'urgence et il est du reste plus savant qu'autrefois. Il vaccine, prévenant les maladies toujours possibles, et cette prévention devient un souci croissant chez nos éleveurs. Enfin l'hygiène est bien meilleure.

Et règle générale, on surveille la reproduction par un choix plus expérimenté des étalons. On acquiert ainsi un capital supérieur par des races nécessaires au pays et l'utilisation mieux comprise des ressources locales. Le bétail entier, en devient, dans le Vaucluse, d'une généralité bien meilleure certes, tout en étant moins nombreuse.

On peut donc en conclure, somme toute, pour cette population laborieuse du sol local.

En un pays de soleil, de lumière, d'imprévu et de richesse l'habitant est remarquable, tant par sa rude et habile activité familiale que par l'éclectisme de son adaptation individuelle. Il demeure, tout comme son sol natal, une originale et belle personnalité en un pays de Jouvence.

CHAPITRE II

Les équidés

1. — Les chevaux en Vaucluse

GÉNÉRALITÉS. HISTORIQUE. — Bien que, de tout temps, l'espèce chevaline ait été mise à contribution, par l'agriculture et les charrois de toute sorte, en Vaucluse, son élevage n'a jamais eu la faveur des préoccupations locales. Le pays, d'une richesse rurale exceptionnelle, spécialisé vers certaines cultures particulières, n'a jamais possédé suffisamment de prairies propices à un tel entretien. Les fourrages ont rarement manqué, certes, mais son producteur a trouvé plus fructueux de les vendre directement ailleurs, et surtout en Languedoc, qui en est, depuis longtemps, le débouché naturel extrêmement avantageux (1). Le cheval, en ce terroir de Provence, n'est donc pas « un but », mais « un moyen », c'est-à-dire un précieux collaborateur animal.

Nous le trouvons, un peu partout, dans l'histoire locale. Si nous nous reportons aux lointaines années de la fin du XVIII^e siècle, nous rencontrons, dans les travaux les plus divers de la glèbe vauclusienne, une aide considérable en l'espèce équine. De plus, dans les centres urbains, une catégorie plus soignée et plus élégante, de chevaux fins de voiture, grossit ce contingent, assez uniformément réparti, selon les possibilités de chacun. Bien que le bœuf de travail concurrence, avec bonheur, son « con-

(1) E. Zacharwicz. *Le Vaucluse agricole*, 1898.

gènère sans corne » dans les labours ou les traits de la campagne, le cheval tient, en 1789, une place prépondérante, à cet égard, dans les communes éparses de Vaucluse. Un document de cette même année, recense, en la commune de Courthezon, une centaine de chevaux et une dizaine de bœufs, tous utilisés par l'agriculture (2). Mais cette activité, souveraine en maintes places, diminue et s'incline, en pays de montagnes, devant la robuste rusticité et la sûreté de pied du mulet qui peuple en abondance les hautes exploitations agricoles de l'Est vauchusien. Enfin, constatation déjà générale, presque tout le cheptel équin de l'époque est entretenu, par une importation des plus prospères pour les régions privilégiées qui alimentent, sans cesse, le département de Vaucluse. En 1808, De Pazzis, dans son Mémoire Statistique sur le département, mentionne encore cet afflux étranger : « Les chevaux pour l'agriculture sont fournis à Vaucluse par les départements du Cantal, du Puy-de-Dôme et d'au delà des Alpes. Le huitième de ces chevaux annuellement renouvelé au prix de 200 francs, et le petit nombre de ceux appelés de luxe, forment une importation pour la valeur de quatre-vingt mille francs » (3), ce qui fait un apport de 400 chevaux auvergnats ou autres, le 1/8^e, chaque année, d'une population assez disparate de plus de 3.000 têtes, petit nombre, certes, vis-à-vis de la quinzaine de mille mulets, qui épaulent alors, victorieusement, l'espèce chevaline. Tout ce cheptel est, en cette période peu reluisante de notre histoire agricole, mal nourri et mal entretenu. « Il existe peu de pays où les animaux soient aussi mal traités », déplore avec amertume un contemporain local (4).

Par bonheur, la carence s'amoinclrit avec le temps. Au milieu du siècle, vers 1852, avec un renouveau très net des rapports agraires, le Vaucluse paraît entrer dans une ère de richesse momentanée. Si les diverses branches

(2) Archives départementales, Série M, chapitre IV, tableau V, commune de Courthezon.

(3) De Pazzis, Mémoire statistique sur le département de Vaucluse, page 300.

(4) De Pazzis, dans son Mémoire, précédemment cité.

de l'activité régionale en subissent, en mieux, l'heureuse répercussion, la race chevaline voit également son effectif s'améliorer. Les statistiques qui le révèlent, doublent, et parfois même, triplent (5). On recense ainsi, dans les 21 cantons du département, en 1852, le total appréciable de 11.383 chevaux, provenant, la plupart de l'Auvergne, des élevages poitevin, limousin et percheron, des Hautes-Alpes avec les « ragots » de Saint-Bonnet, de l'Allemagne, le tout agrémenté de croisements locaux et de quelques sujets corses, savoyards ou barbes. Carpentras domine numériquement le lot, avec 2.627 têtes dans ses deux cantons. Pertuis, Avignon et Orange suivent, dans l'ordre. Mais l'espèce mulassière, avec un avantage de plus de 8.000 têtes, affirme toujours sa supériorité, tout en suivant sensiblement le mouvement collectif d'augmentation des autres solipèdes. Ceci se maintient, avec de notables et heureuses modifications dans l'époque qui suit. Et, après l'arrêt de la guerre de 1870, le tout, un peu amoindri, repart avec beaucoup d'espérance vers la florissante période de 1900 et l'envol du progrès.

Une enquête agricole en 1908, nous apprend : « Quoi-
« que la race équine soit mise exclusivement en con-
« tribution pour les travaux agricoles, son élevage n'est
« nullement pratiqué. Les chevaux et les mulets em-
« ployés sont pour la plupart entretenus et achetés au
« dehors. Les races qui dominent sont celles d'Auver-
« gne, du Perche, du Limousin, des Ardennes et de la
« Camargue » (6). On se rend alors d'Avignon, d'Orange
ou de Carpentras, jusque dans les foires lointaines, celle
du Puy notamment, pour acheter les chevaux. Et quel-
ques années plus tard, avant la grande guerre, l'espèce
chevaline stabilise une importance marquée dans les
divers travaux agricoles, les transports sur route, la trac-
tion si courante de la modeste voiture à deux roues du
Vauclusien moyen, « la jardinière », et enfin les attelages
de luxe. Malgré le rôle, toujours actif en montagne, du

(5) Archives départementales, série M, 1840-1860.

(6) Grande enquête décennale de 1908. La Production animale.
Ministère de l'Agriculture, 1908.

sobre mulet, le cheval semble avoir gagné sa place en Vaucluse ; mais un élément d'avenir combien considérable devait jeter une lente perturbation dans ce résultat.

Les progrès déjà gigantesques réalisés par les chemins de fer amenaient quelques pertes dans les exploitations urbaines du pays. Et peu à peu, grâce aux successifs perfectionnements dus à l'ingéniosité des constructeurs, l'automobile commençait à grignoter, sans relâche, les extensions du cheval dans la vie de relation de nos villes et de nos campagnes. C'est ainsi que d'abord quelques premiers adeptes diminuèrent leur effectif chevalin, puis d'autres suivirent, plus nombreux et plus sérieusement alors, cet exemple, et enfin, le pli étant donné, les charrois, la voiture et l'attelage de luxe cédaient rapidement et progressivement le pas devant l'incontestable supériorité de « l'auto ».

Une longue et douloureuse pause de 4 ans, de 1914 à 1918, suspendit momentanément cet essor, qui reprend de nos jours avec une irrésistible souveraineté. Avant la dernière guerre, les grandes entreprises urbaines de Vaucluse qui entretenaient encore, pour leurs usages personnels, une écurie de 10 à 20 chevaux n'étaient point rares. Les services de camionnage, les courriers, les transports multiples dans la contrée en étaient, dans le nombre, un bel exemple. On peut citer de la sorte les entreprises avignonaises, dont celle de M. Serris employait près de 20 chevaux, totalement supprimés de nos jours (7). Mais cette résistance céda dès 1919.

A partir de cette époque, avec une incessante régularité, l'espèce chevaline se raréfie, dans les villes d'abord, et déjà, dans les campagnes. Si son effectif demeure peu atteint quant au nombre, c'est qu'au début, les sujets rebutés en ville vont finir dans des communes, rachetés par l'agriculture. Et graduellement on en arrive aux statistiques d'aujourd'hui où le Vaucluse n'est plus qu'au milieu de la seconde moitié dans le classement natio-

(7) Les praticiens établis en Vaucluse depuis cette époque affirment même que ce nombre était même souvent dépassé.

nal (8). Toutefois, il semble que l'automobile a suffisamment conquis la région pour que l'espèce chevaline en décroisse encore. Il est des régions où, seuls, le cheval et le mulet peuvent servir. De plus, la question pécuniaire influant, toutes les exploitations rurales et même un petit nombre d'urbaines ne peuvent délaissier le « moteur animal » pour la coûteuse mécanique à quatre roues. L'état actuel de notre cheptel équin paraît donc se stabiliser pour longtemps, sans être, comme on le déclare trop rapidement peut-être, « appelé à disparaître ».

STATISTIQUES ET VUE D'ENSEMBLE EN CES DERNIÈRES ANNÉES. — Les recensements annuellement établis par le Service des Remontes permettent de préciser comme il suit le nombre des animaux de la race équine dans le département de Vaucluse : Il existe maintenant 17.150 chevaux, entiers ou hongres, de tous âges et de toutes catégories, et 1.750 juments de tous âges et de toutes catégories. En ajoutant à ce total celui des ânes et des mulets, on arrive à 26.050 solipèdes, chiffre moyen, bien relatif aux besoins et aux conditions locales (9). Cet ensemble n'est pas comme auparavant disséminé également en ville et en campagne. C'est l'exploitation agricole, et encore certaines d'entre elles, qui en adopte la totalité. La ferme où le chef de famille a encore l'esprit d'avant la guerre, ou une carence pécuniaire, ou peut-être, plus rarement, un domaine peu favorable aux évolutions d'une automobile, délaissie le progrès mécanique et conserve intacte, parfois même renouvelée avec de meilleurs sujets, son écurie familière. En ville, quelques chevaux terminent leur carrière, mais ils sont peu nombreux et l'on peut dire, avec juste raison, que c'est la zone montagnaise de l'Est, les cultures pénibles, onéreuses ou mal conduites de la plaine et quelques vieux charrois

(8) Statistiques agricoles de l'année 1930. Statistique agricole annuelle. Ministère de l'Agriculture, p. 130, tableau n° 25, espèce chevaline.

(9) Direction des services vétérinaires de Vaucluse. Monographie de la production animale. Les Solipèdes. Enquête de 1929.

commerciaux qui utilisent encore le cheval. La seule destination est donc le travail et cela se conçoit, sans peine, pour peu que l'on soit « moderne ».

IL N'Y A PRESQUE PLUS D'ÉLEVAGE EN VAUCLUSE. — L'élevage hippique local, qui présentait jadis une petite activité, a été, de nos jours totalement délaissé, et, si l'on veut être plus récent, il faut être, même, plus catégorique. Il est presque nul maintenant et la Direction des Haras Nationaux a supprimé, par économie, devant son inopportunité marquante, la station mobile d'Avignon-Monteux ⁽¹⁰⁾. Sans être un « naisseur » le Vaucluse entretenait par cette reproduction, même faiblement exploitée, et par quelques étalons particuliers, un petit élevage local qu'il n'y avait pas lieu de négliger. Les Haras Nationaux ont ainsi entretenu en ce début du siècle toute une série peu nombreuse certes, mais bien sélectionnée d'étalons assez remarquables pour que l'on s'en serve à bon escient pour l'avenir du cheptel vaclusien. Ce furent surtout des reproducteurs bretons, du type « postier », et des arabes qui peuplèrent cette station mobile de monte. Mais la carence des propriétaires, délaissant cette planche de salut pour l'espèce équine du pays, entraîna fatalement la réduction de plus en plus sévère de l'effectif étalonniér. Il ne restait plus, en 1932, que 3 survivants du lot de monte, dont 2 postiers bretons et un cheval arabe, qui ne saillirent, durant toute l'année, que le ridicule total de 21 juments poulinières. De plus, en une dernière expérience, le seul étalon particulier que l'autorité départementale avait permis, ne saillit lui-même que 16 juments ⁽¹¹⁾. Ces si récentes constatations démontrent, avec la plus navrante évidence, que le département, s'il n'a jamais été un important producteur de poulains, est, maintenant, à peu près nul à cet égard.

Mais là, n'est pas encore toute la pénurie croissante

(10) Rapport de M. le Directeur des services vétérinaires de Vaucluse (1933).

(11) Monographie de la production animale, déjà citée précédemment.

de l'élevage régional. Il existait, en outre, chez quelques éleveurs locaux, une spéculation zootechnique qui, ma foi, avait son importance ! Ces exploitants habiles, spécialisés en la matière, achetaient, soit sur place, eux-mêmes, soit d'ici, par des intermédiaires, un certain nombre de poulains, dans les pays naisseurs des races en vogue en Vaucluse, et les élevaient quelque temps, chez eux, pour la revente. Ces poulains ou « letons », pris ainsi au sevrage, en Bretagne le plus souvent, en Auvergne et plus rarement dans le Nord des Vosges, étaient ainsi entretenus pendant plus d'un an jusqu'à l'âge de 18 mois à 2 ans. Alors, livrés au commerce, ils grossissaient le cheptel vauclusien pour le bénéfice de ces maîtres momentanés. Cette sorte d'élevage d'importation, d'entretien commercial en deux étapes du poulain de 6 à 8 mois, a grandement déchu lui aussi. Alors qu'avant la guerre, les sujets soumis à cette spéculation accusaient un total coquet, on n'arrive plus guère, en cette année, qu'au maximum approximatif, d'ailleurs peu certain, de 6 à 700 têtes.

Et l'on peut donc en conclure, en toute franchise, non sans une amertume compréhensible, pour celui qui aime cet animal si noble et si parfait, son aide intelligente et douce, il n'y a presque plus d'élevage du cheval en Vaucluse.

LE CHEVAL ACTUEL DU DÉPARTEMENT. — Puisque l'avenir d'un élevage intérieur n'est plus à considérer, il faut nous reporter sur les caractéristiques essentielles de l'espèce équine actuelle de Vaucluse, c'est-à-dire son absence de races locales avec l'adaptation d'un sujet remarquable, le breton et son unique orientation vers le travail. En cette époque, où la traction mécanique prime un peu partout l'intervention animale, il est assez malaisé d'examiner un à un les membres de ce cheptel équin. Mais un voyageur averti qui se mettrait à parcourir nos campagnes, nos marchés et nos cités, serait, sans nul doute, frappé par un fait d'ordre général, en notre population chevaline de Vaucluse, c'est l'air de famille qu'ont la plupart des chevaux. En effet, la majorité de nos

animaux de travail est constituée par un contingent essentiel des races du Finistère, et plus particulièrement du type de trait moyen, le « postier breton » déjà cité. Il n'existe pas de races équines vaclusiennes, non seulement parce qu'il n'y a pas d'élevage, mais parce qu'il n'y a jamais eu des chevaux d'un type propre, caractéristique depuis longtemps du pays. L'importation, presque totalement, doit suppléer à cela, et son apport régulier de bretons, de quelques auvergnats, et d'autres rares ou disparates échantillons des races les plus diverses, auxquelles la fantaisie tenace de certains cultivateurs locaux veut encore s'attarder, forme le fond de notre population chevaline. Au milieu des spécimens de Bretagne et d'Auvergne, l'agriculture du Comtat emploie encore aujourd'hui pour le trait « léger » des jardinières allant aux foires voisines, quelques survivants de la race grise de Camargue à la tête concave, aux membres fins, à la longue crinière, de l'ancien renfort tarbais avec son type nerveux, robuste malgré la taille moindre, et une représentation très rare et de moins en moins parfaite du cheval d'Algérie, le « barbe ».

Il faut encore joindre à cela, les produits plus ou moins appréciables des croisements les plus inattendus en ce mélange, croisements dont le fruit le plus fréquent semble se cantonner dans le cheval type tarbais, bai brun, peu élevé, assez grêle des extrémités, mais énergique et assez robuste pour les petites tractions agricoles ou particulières de la région.

Enfin, pour être complet, il convient de signaler que, depuis plusieurs années, quelques animaux de la race des Ardennes, soit de pure origine, soit issus de croisement où cette race a primé, sont importés en Vaucluse vers l'âge de 18 mois à 2 ans ⁽¹²⁾. Ces jeunes chevaux, un peu différents du type « standard » de la race, nous sont envoyés par l'élevage des Vosges, qui spéculé ainsi sur une production animale voisine. Ces ardennais ont la robe rouanne, la tête concave un peu semblable au

(12) Enquête agricole récente. Rapport du Directeur des services vétérinaires de Vaucluse (1932).

breton (d'où quelques erreurs parfois), la classique encolure puissante et les membres solides de ces animaux de « gros trait ». Mais pour l'usage auquel on les destine, c'est-à-dire les tractions moyennes de la « bête à deux fins » que réclame le rural du pays, le Vaucluse choisit, de préférence, une catégorie un peu moins massive et plus fine dans ces élevages vosgiens. Le type, du reste, est bien peu répandu.

SON RÔLE. — En ce qui concerne son emploi, le cheval actuel de Vaucluse ne se rencontre guère, en ces plus récentes années, sur les routes généralement goudronnées de notre département. Le solipède, en effet, souffre de ce progrès pourtant considérable, pour la circulation actuelle. Il glisse sur le goudron. Il a peu de prise et son allure n'est plus aisée, comme sur les chemins d'autrefois. Aussi l'utilise-t-on dans les campagnes, pour les divers travaux agricoles, auxquels il n'est pas encore appelé à disparaître. Le tracteur tente bien de le supplanter, mais cet engin trop nouveau n'est pas encore au point, et le temps est toujours lointain, où il fera abandonner le précieux laboureur « aux longues oreilles pointues ». De plus, toutes les voies de communication ne sont pas modernisées par l'enduit de goudron des seules grandes routes, et le cheval des exploitations agraires du Comtat peut encore circuler dans les vieux brancards fendillés de nos « jardinières » ou de nos autres voitures. Et dans tous ces usages, c'est toujours le travail utilitaire, le trait sous toutes ses formes rurales, qui domine. Voilà tel qu'on le rencontre et l'emploie, « aussi bien aux façons culturales qu'aux transports des denrées produites par le sol » et quelques usages locaux, dont la tournée quotidienne du laitier est la plus courante, l'espèce chevaline de Vaucluse vue dans son ensemble contemporain.

LE CHEVAL BRETON EN VAUCLUSE. — Il est intéressant de s'arrêter quelque peu sur l'extension généralisée en Vaucluse de cet animal de trait « semi-gros, semi-rapide », cheval idéal des maraîchers et des viticulteurs

des riches plaines du Comtat qu'est le cheval breton. Au milieu du XIX^e siècle, vers 1854, on ne trouve que quelques rares représentants des élevages du Finistère en Vaucluse, et c'est seulement vers la fin du siècle que commence la véritable intervention du postier pour s'accroître sans cesse jusqu'à l'importance actuelle. Il est remarquable de constater que cette race « cosmopolite » et ancienne a attendu pour se répandre, là comme ailleurs, l'époque apparemment défavorable de la traction mécanique. C'est donc que la race bretonne possède en elle-même, un patrimoine souverain de caractères qui par « son format, son tempérament renforcé d'une fa-
« culté d'acclimatement et d'une puissance héréditaire », joints à l'importance numérique de sa production, en font un des plus précieux joyaux de l'élevage français. Le Vaucluse, pays de cultures morcelées, moins pénibles et productives, sillonnées de routes et de chemins en bon état, au sol propice de plaines relativement peu accidentées, de montagnes peu rudes en leurs portions cultivables, demandait un animal de trait moyen. Il fallait que ce cheval réalise une force suffisante, une énergie égale et une vitesse appréciable pour en faire un animal à « deux fins » : les travaux agricoles de toute sorte, et l'utilisation convenable pour les déplacements personnels du propriétaire. Mais, en plus de ces qualités de labeur, il fallait une résistance pathologique au changement de climat d'abord, et aux écueils divers de la nourriture nouvelle. La sécheresse et l'irrégularité atmosphérique du département devaient être supportées, sans coup férir. Il fallait, de plus, s'adapter au milieu culturel et vivre avec les coutumières et échauffantes rations alimentaires de nos « paysans ». Ce n'est pas petite chose, et pourtant, tout de suite, le breton, sans échec, a donné satisfaction. Conquérant même les plus rebelles, il a montré son adaptation vraiment remarquable, sa parfaite opportunité sur le terroir vauclusien. Et maintenant, en définitive, il peuple, abondamment, notre campagne locale.

Le spécimen le plus fréquemment observé en nos exploitations est un intermédiaire entre le breton de trait

léger et le type de trait plus lourd. On ne peut situer l'origine exacte en Bretagne de ces chevaux ; mais ils semblent provenir de croisements probables entre les sujets du Nord et ceux du Sud, ce qui donne un animal de 5 à 600 kilogs, au type un peu imprégné de Norfolk, c'est-à-dire le sujet que M. le professeur Dechambre décrit si justement : « robuste et distingué, apte à un « service mixte » et « compatible d'une utilisation de « semi-luxe », c'est un cheval à front large, face fine « parfois camuse, de forte encolure, à l'épaule oblique, « au garrôt prolongé, à la croupe musclée et aux canons « fins sans excès. La taille est de 1 m. 55 à 1 m. 60 et « son poids est d'environ 500 kilogs. La robe est rouanne « ou plus rarement aubère ou grise ». Ces animaux sont achetés le plus souvent aux foires bretonnes, et surtout à Landivisiau ou Morlaix. Les commerçants locaux, les « maquignons » vont les choisir sur place et l'intermédiaire est peu en recours ⁽¹³⁾. Ceci se produit à époque régulière, en février ou mars, afin de pourvoir l'acheteur rural pour ses labours de printemps.

Le cheval breton est un peu moins rustique que l'auvergnat. Il supporte bien, mais moins gaillardement que ce dernier, l'avoine abondante et les fourrages généreux dont le gratifient, sans mesure, nos agriculteurs. Il est assez exigeant et son acclimatement n'est tout de même pas sans écueil. Mais on l'achète assez jeune, de 6 mois à 1 an et, somme toute, la période critique de début passée, il est encore le travailleur le plus heureusement prisé de nos campagnes et de nos charrois. Qu'il prospère encore, le Vaucluse n'y perdra rien !

LE CHEVAL AUVERGNAT EN VAUCLUSE. — Une race, qui a diminué dans notre pays depuis une vingtaine d'années surtout, c'est celle de l'Auvergne. Avant la guerre, le cheval du Puy, à la tête busquée, à la robe baie cerise,

(13) Cependant, nombre de poulains bretons sont achetés, puis amenés à Valence où des marchands de la région attendent quelque temps avant de les vendre au Vaucluse. Il y a là une étape dans cette importation qui se rencontre assez souvent. Le fait est à noter surtout en ville.

baie brun, de petite taille, nerveux et solide, mais manquant d'élégance et de silhouette, était assez courant en Vaucluse. Malgré sa hauteur peu imposante (1 m. 50 au garrot environ), il rendait par ses 400 ou 450 kilogs de force vive et de détente, de grands services un peu partout. La foire du Puy, d'il y a 25 ans, avec ses 2.000 poulains, approvisionnait les écuries d'attente de nos marchands. Le cheval auvergnat, élevé comme le breton en pâturages naturels, plus rustique, plus sobre et d'un acclimatement plus facile, était, de plus, moins onéreux comme transport et comme achat. Acquis à 6 mois, en Haute-Loire, il venait s'adapter merveilleusement à notre pays en Avignon, Carpentras, Orange, Cavaillon, etc..., où les agriculteurs voisins le préféraient pour tous leurs travaux. La jardinière alors le prenait, plutôt que le camargue, le barbe et surtout le tarbais. Mais de nos jours, ceci n'est plus. La vogue heureuse du breton, son amélioration, sa sélection parfaite et l'essor du rendement agricole l'ont un peu écarté. Pourtant, le type auvergnat s'est façonné avec bonheur. Mêlé de demi-sang, son allure et sa silhouette y ont gagné en distinction et en taille. Il demeure encore notre second représentant de l'espèce équine en Vaucluse.

CONCLUSION. — En définitive, par sa diminution même, l'effectif chevalin local a gagné en qualité. Ses sujets mieux améliorés, mieux soignés, trop nourris même de « civade » (14), de riches barbotages et des ressources merveilleuses de notre agriculture, sont peut-être seulement moins nerveux qu'avant, parce que moins utilisés. Ils n'en demeurent pas moins satisfaisants, et si le cheval de boulanger, d'épicier ou d'autres petits commerçants n'est plus, si le « Camargue » se fait rare, le cheptel équin de Vaucluse se stabilise vers un tout homogène, utile et agréable, que le local sait, avec habileté et conscience, exploiter comme il convient. Le bon petit patrimoine chevalin de Provence en entier n'est pas près

(14) Nom donné en Vaucluse, dans le langage local, à l'avoine.

de nous quitter et de ne plus nous aider. C'est une heureuse perspective.

2. — Le mulet

« Parent pauvre », rustique, sûr et résistant, le mulet, s'il n'a pas partout la vogue du cheval, a toujours eu, en Vaucluse, une place de premier ordre, souvent même supérieure à son congénère plus distingué de l'espèce équine, « la plus noble conquête de l'homme », à ce qu'en dit Buffon. En effet, quelle que soit l'époque à laquelle les investigations s'arrêtent, on trouve partout le mulet. Dans les plaines comme dans les montagnes, cet animal robuste rend toujours les plus précieux services pour l'agriculture locale. Et même, si l'on a une tendance, d'ailleurs bien justifiée, à voir les pays d'altitude élevée plus riches en cette espèce qu'en chevaux, il ne faut pas conclure que le mulet ne descend jamais plus bas, dans les plaines. Déjà à une période reculée de notre histoire, au XVIII^e siècle, le mulet tenait lieu dans presque toutes les communes de Vaucluse, quelle que soit leurs situations, d'animal de labour et de charrois. En 1789, la petite commune de Courthezon entretient ainsi 175 mulets ou mules, alors qu'elle n'a que 100 chevaux. Vingt ans après, un deuxième recensement indique toujours cette supériorité (140 pour 80 chevaux) (15). Les écrits de l'époque nous signalent d'ailleurs : « Les mulets sont les animaux de labour
« les plus généralement employés et peut-être les plus
« utiles. On porte leur nombre à plus de quinze mille en
« y comprenant, comme on doit l'entendre, aussi des che-
« vaux, la quantité destinée aux charrois et autres usa-
« ges. Tous ces mulets du reste sont de la petite espèce
« et du prix seulement de 300 francs. On en élève très
« peu dans le pays, mais quelques personnes font venir

(15) Statistique agricole. Arch. départ., série M, fond. C.

« de jeunes poulins d'un an ou de dix-huit mois, afin de « les mieux acclimater et d'en tirer de plus longs services. » (16). Un mulet coûte donc 300 francs, et pour 200 seulement qu'un cheval nécessite, on comprend l'importance alors plus grande de l'espèce. Les sujets les plus répandus viennent « du Puy-de-Dôme et des départements au delà des Alpes ». Il existe, entre autre, un « certain nombre de mulets élevés dans le pays ». Ce sont probablement, vu leur prix, de belles et utiles bêtes de travail. L'importation mulassière coûte 450.000 francs au département (17), somme coquette qu'il faut, de plus, mettre au coût de la vie contemporaine. Près d'un demi-siècle plus tard, l'état est encore en faveur du cheptel muletier. Plus de dix-huit millions de têtes le composent alors, en 1852, en Vaucluse, où, parmi les 21 cantons du département, 8 en dénombrent un total supérieur à un millier de têtes. Cette constatation persiste encore de nombreuses années, mais elle va changer de tournure, redonnant, avec le progrès du mécanisme sa place réelle au cheval.

Quoiqu'il en soit, la plupart des mulets sont encore achetés dehors, et c'est, en particulier, l'élevage du Poitou qui gagne alors sur les autres races mulassières de Vaucluse. On en arrive ainsi à l'époque actuelle, où le mulet tient encore un rôle actif, dans les divers emplois que l'agriculture réserve toujours, pour une part, à la traction animale. Après la guerre, le cheptel, entre les espèces équine qui le triple, et asine qu'elle double. Ceci est, évidemment, esquissé dans une moyenne tout à fait générale de tout le cheptel. La plus récente statistique du Service des Remontes (18) précise, à 4.650 mules et mulets, ce dénombrement de l'espèce en Vaucluse, et il faut déplorer l'abandon prématuré, en un pays qui, comme le nôtre, allie une plus grande étendue montagneuse à la plaine plus riche, il est vrai, mais moins vaste.

Le contingent de ces animaux qui subsistent actuelle-

(16) De Pazzis. Mémoire statistique.

(17) *Id.*

(18) Enquête agricole de 1930. Investigations de la Direction des Services Vétérinaires. Lettre au préfet de Vaucluse.

ment en Vaucluse, et surtout en Haute-Provence, est assez uniforme en ce qui concerne les types. Les représentants les plus répandus sur le terroir local sont plus particulièrement originaires du Massif Central, sans trop de précisions bien nettes, et des départements voisins du Sud, et du Sud-Est. On va chercher ces animaux aux foires auvergnates, dont celle du Puy est la plus connue ; on les fait acheter et expédier, parfois, par des intermédiaires régionaux ou étrangers qui spéculent avantageusement sur ce commerce. Alors que les mulets du Poitou étaient les plus prisés avant guerre, on préfère actuellement l'animal léger, nerveux et toujours rustique, que donnent les races précédentes. D'ailleurs, d'un prix moindre, ils conviennent mieux aux visées de l'acheteur vauclusien, et aux besoins de sa culture.

Quant à la double question de l'habitat et de l'hygiène, les mulets en Vaucluse n'ont pas plus à souffrir de mauvaises conditions que les chevaux. Ils sont logés, comme eux, en des étables en général convenables, pas toujours bien comprises, certes, mais saines et bien aérées. L'hygiène y est acceptable, sans être cependant un modèle du genre. et, somme toute, avec une nourriture suffisante, assez peu fantaisiste, égale à celle des chevaux, nos mules et mulets du Haut-Vaucluse sont relativement bien entretenus.

En dépit de ce choix judicieux de l'origine, l'espèce mullassière doit être l'objet maintenant, d'un plaidoyer éloquent, en faveur de ses qualités nombreuses qui ont, de tout temps, fait leur preuve. Il est illogique et inhabile, chez certains exploitants vauclusiens, de trop sacrifier à la « mode actuelle », en délaissant si désespérément le sobre et robuste mulet. C'est surtout en pays tourmenté par le relief, comme l'est toute la partie orientale du département, que cette navrante erreur se manifeste. L'agriculteur des hauteurs annonciatrices du Ventoux, des massifs du Vaucluse et des pentes plus riches du verdoyant Luberon, démembre peu à peu son précieux effectif muletier. Il préfère, trop souvent, l'orgueilleux apanage d'une « auto », inopportune en son domicile, et vend, sans vergogne, le courageux et tranquille compagnon des labours

et des charrois les plus rudes. C'est un état de chose qu'il convient de mettre en lumière, en le stigmatisant. Délaissons, pour ceux qui peuvent s'en servir à bon escient, dans les communes plus prospères et plus propices de la plaine, la tentatrice conquête de l'automobile, et revenons à « nos mulets ». Il faut songer, en effet, que cet animal est supérieur au cheval, aussi bien en ce qui concerne la résistance physique que le rendement total de son travail. Il consomme moins et sans recherche. D'un entretien plus sobre, s'il est parfois moins docile, il doit être remis, aux lieux et places du cheval, en certaines exploitations élevées du Vaucluse, maintenant trop vite modernes. Il faut espérer, avec un certain scepticisme toutefois, que cette pénurie regrettable s'atténuera dès aujourd'hui, par le « retour à la terre » de nombreux Vauclusiens.

3. — L'âne

Beaucoup moins importante que les deux autres catégories de solipèdes, l'espèce asine a suivi, cahin-caha et sans éclat, son petit bonhomme de chemin en Vaucluse, dans la population animale des siècles derniers. En dépit du caractère un peu grotesque et de l'assimilation ridicule que l'on en fait, le baudet n'a jamais cessé d'être, ici comme ailleurs, un renfort précieux pour l'humanité, pourtant injuste à son égard. Il a été de tout temps le « moteur du pauvre », et le frère chétif et malheureux du cheval. Son activité, certes, n'est pas de celle qui en impose, mais tout de même elle est à considérer. D'ailleurs, l'histoire des solipèdes en Vaucluse a toujours gardé une place humble, mais intacte, au paisible compagnon de l'infortune. Ne serait-ce que par les nombreuses « galéjades » (19), qui reportent aux célèbres époques des

(19) Cette expression désigne les contes comiques locaux où la gaieté et l'humour se font un joyeux combat.

Papes, « assis sur le baudet » que tourmente un serviteur taquin, corrigé à temps voulu par une ruade vengeresse, on comprend tout de suite le rôle de l'espèce depuis très longtemps. En effet, dans les recensements recueillis aux archives départementales de Vaucluse, on retrouve l'utile concours de l'âne. Toutes les communes de l'époque en emploient et leurs contes locaux les plus anciens en sont égayés. Plus précisément, de Pazzis ⁽²⁰⁾, au début du siècle reconnaît, en parlant des labours par cet animal : « Un attelage de ce dernier genre n'est peut-être pas le « moins fréquent; mais il ne faudrait pas cependant ju- « ger toute l'Agriculture du département par ce chétif at- « tirail. La cherté des fourrages oblige beaucoup de petits « propriétaires dans la montagne et les points intermédiaires, à labourer avec des ânes. D'ailleurs un grand nombre de terres ne demandent pas des moyens plus considérables, et dans le cas nécessaire, ces ânes sont aidés par quelques mulets. La race des ânes est très petite; leur nombre peut être évalué à douze ou quinze mille. »

Ainsi, à cette époque peu florissante pour notre agriculture locale, le « bourriquot » réalise l'avantage de « services si essentiels et de ne faire sortir aucune somme du pays » ! Ce serait alors, aux environs de Bollène, dans la partie basse, et d'une manière générale dans toutes les communes et les métairies de la montagne, qu'on les élèverait. En ces derniers lieux, du reste, l'âne forme, avec le mulet, le seul ouvrier animal en usage. Il ne reconnaît pas de type particulier, ou plus exactement, on ne trouve mention nulle part de catégories spéciales au pays. Cette aide constante ne se perd nullement dans la suite du temps, et, en 1860, plus de 7.000 asins sont recensés en Vaucluse. Il est des cantons où, en 1852, le cheptel asin est supérieur aux chevaux ⁽²¹⁾. Vaison offre cette caractéristique (349 ânes pour 171 chevaux) ainsi que Mormoiron. Mais en moyenne, cela oscille, dans les mêmes

(20) Mémoire Statistique.

(21) Arch. départementales, série M, fond C, Recensement des animaux de ferme en 1852.

moyennes que les mulets. Il y en a 1.555 dans le canton de Pertuis qui l'emporte sur tous ses voisins ; 797 dans celui de Cadenet qui se singularise ainsi, 611 à l'Isle, 500 à Pernes, etc...

Cette relative extension qui se révèle surtout dans les cantons des premières pentes, n'existe plus aussi marquante dans les cités de la plaine. Avignon, par exemple, n'en contient que 150 ; Orange : 255. Les types échappent encore à ces investigations, mais il est facile d'en bâtir les spécimens en les comparant à ceux que l'on voyait au début du siècle actuel.

Graduellement, l'espèce asine a suivi l'évolution générale de la population de trait et de travail, pour arriver, devant les progrès du moteur, jusqu'à nos jours, à une faiblesse indiscutable de son effectif. Il existe encore 3.050 ânes en 1919 dans le département ⁽²²⁾, il y en a un peu moins en 1927 ⁽²³⁾, et maintenant, deux milliers et demi existent encore un peu partout dans le pays.

On trouve, dans l'espèce asine actuelle, les mêmes variétés qu'auparavant, c'est-à-dire, les résultats d'une production locale qui a pour type un équidé de petite taille, aux membres grêles, à la robe assez peu uniforme individuellement et généralement à la queue moyennement fournie et aux longues oreilles dressées. Il provient des vallées de l'Est du département ou des pentes qui y aboutissent. Il n'est l'objet d'aucun apport extérieur et d'aucun commerce notable. On ne le consomme pas pour la boucherie.

Son rôle est toujours le même. Il supplée, chez le pauvre, à une traction plus énergique, et les chargements qu'il tire ne sont pas toujours aisés ! L'âne ne laboure pas, certes ! Attelé à une petite voiture, il accomplit lentement sa tâche, et son spectacle est plus fréquent aux abords des grandes villes qu'en rase campagne. Seul occupant de l'écurie, le plus souvent, il est bien entretenu, et son maître lui voue une reconnaissance compréhensible,

(22-23) Statistique agricole annuelle, page 130, tableau n° 25.

que quelques colères, de temps en temps, n'entachent pas beaucoup. Pauvres et rebutés tous deux, ils semblent, maîtres et ânes, unir leur infortune dans une lente et parfaite collaboration qui se moque placidement de tous les quolibets.

Tel est l'âne en Vaucluse.

CHAPITRE III

Les bovins ⁽¹⁾

GÉNÉRALITÉS. — HISTORIQUE. — Le cheptel bovin du département de Vaucluse est, sans contredit, l'un des plus médiocre de France, en ce qui concerne l'effectif. L'infime nombre de têtes d'un bétail assez varié et clairsemé, totalement étranger au pays, en affirme la pauvreté.

Il n'a jamais été question d'une race vauclusienne dans l'histoire zootechnique de ce cheptel, et cette espèce a été, de tout temps, l'objet d'un important commerce d'importation. Les bordereaux d'achat de la fin du xvii^e siècle nous apprennent que les bœufs de boucherie proviennent en grande partie des foires d'Auvergne et de Languedoc, et plus rarement du Dauphiné. Beaucoup plus tard le bétail à cornes de Vaucluse est constitué par des bêtes de travail ou de boucherie qui viennent, encore, des mêmes pays approvisionneurs. De Pazzis en 1808, signale l'arrivée en Vaucluse de bœufs et de vaches qui, après leur achat, descendent « des départements de la Drôme, de « l'Isère, du Puis-de-Dôme et du Cantal » (2). Il dit en parlant de ces animaux : « Si l'on estime la paire au prix « moyen de 400 francs, la quantité chaque année nécessaire pour l'Agriculture, au huitième de celle que l'on « y compte; ajoutant ensuite le nombre de bœufs destinés aux boucheries et celui des vaches entretenues dans

(1) Nous avons puisé les plus utiles renseignements dans l'expérience des vingt années de Vaucluse que M. Mirot, directeur intérimaire du département a su mettre à profit.

(2) *Mémoire Statistique sur le département de Vaucluse*. De Pazzis, 1808, pages 300 et 301.

« les fermes et granges de la plaine pour avoir le bénéfice de la vente de quelques veaux, il s'ensuit qu'environ mille paires de bœufs ou de vaches entrent chaque année dans Vaucluse et en font sortir par conséquent une somme de quatre cent mille francs ; mais il faut en déduire celle de vingt mille francs que ce département retire de la vente de trois ou quatre cents veaux qui lui sont enlevés, outre sa propre consommation qu'on doit seulement estimer à trois cents de ces jeunes bêtes. Ainsi l'importation des bœufs ou vaches se réduit à trois cent quatre-vingt mille francs. ».

Il y avait donc à l'époque un total bien supérieur de bovins que de nos jours, d'une orientation toute différente et d'une origine variée. Par la suite, si ces deux caractères persistent, le nombre diminue fortement. Les statistiques agricoles de 1852 accordent 1.363 adultes et 320 veaux seulement au département tout entier (3). Les races sont en premier lieu des spécimens auvergnats, puis savoyards et haut-dauphinois. On note quelques bovins étrangers de la Suisse ou du Piémont. L'hygiène des étables est imparfaite et le cheptel est en mauvais état. On ne trouve pas trace d'élevage local susceptible d'un avenir même quelconque. Vers la fin du siècle, l'enquête décennale de 1894 sur le bétail du département de Vaucluse par M. Ed. Zacharavicz renforce cette constatation et signale l'extension de deux races particulières, la *Tarentaise* et la *Schwitz* qui prédominent alors en nos exploitations agricoles et les laiteries qui se mettent à devenir de plus en plus nombreuses. « Ces deux races sont les plus répandues et tendent à remplacer, avec juste raison, les autres qui sont d'ailleurs en petit nombre » (4). Ce sont des normandes, encore des auvergnates et des bretonnes. On pratique l'engraissement surtout et la production du lait. De nouvelles cultures, telles que la betterave à sucre s'ajoutent aux déchets agricoles ou indus-

(3) Archives départementales, série M, Statistiques des bêtes à corne en 1852.

(4) E. Zacharewicz Le bétail du département de Vaucluse, 1894 (bibliothèque du musée Calvet).

triels qui alimentent en partie le bétail. L'auteur réclame l'extension de l'élevage d'engrais par l'apport et la vulgarisation des races nouvelles en Vaucluse ; telles sont les Salers et les bœufs du Charollais. Tout ceci demeure et paraît s'améliorer en 1909 (5). Les laiteries prennent une place marquée et l'élevage est toujours peu en honneur. C'est la période prospère d'avant guerre où tout semblait prendre un heureux essor.

Après la longue et terrible épreuve de 1914 à 1918, les perturbations économiques de toute sorte eurent leur écho dans l'agriculture de Vaucluse et amoindrirent sérieusement la situation bovine du pays, déjà bien précaire auparavant, malgré son renouveau. A la sortie de cette impasse douloureuse de l'histoire, nous trouvons le bétail à cornes de Vaucluse, d'après les statistiques agricoles de 1919, au dernier rang par l'effectif numérique. Dans le tableau suivant (6) on peut se rendre à l'évidence, en constatant qu'il ferme la marche, aussi bien en ce qui concerne le total de l'espèce que celui des vaches qui sont, pourtant, la catégorie la plus nombreuse.

TABLEAU COMPARATIF
DES SIX PLUS MAUVAIS PRODUCTEURS BOVINS EN 1919

DÉPARTEMENTS	TOTAL DE L'ESPÈCE	NOMBRE DE VACHES
Seine	6.010	5.870
Hérault	6.580	4.300
Basses-Alpes ..	4.280	2.760
Gard	5.460	2.320
Var	2.750	2.230
Vaucluse	2.380	1.360

Mais tout en demeurant au bas de l'échelle, le département devait, comme toute la masse du pays, remédier lentement à cet état de choses. La reprise de l'activité

(5) Grande enquête décennale de 1908. Les bovins.

(6) Il est tiré des listes publiées dans la Statistique agricole annuelle de 1919.

agricole, les premiers perfectionnements, la remise en valeur des prairies artificielles et naturelles, l'apport incessant de l'émigration ont peu à peu créé, ça et là, des exploitations laitières particulières, grossissant la série de celles qui existaient déjà.

Débutant par un modeste capital bovin, le rude et tenace piémontais a garni unité par unité son étable. Il a recruté avec une patience prudente et méthodique les spécimens de moins en moins divers des races qu'il a appris à mieux connaître. Ainsi par saccades, le total statistique de l'espèce bovine s'accroît chaque année. En 1924, la situation peu changée, au point de vue classement, reste dans la même relativité numérique par rapport aux autres départements, mais affirme un bond de plus l'un millier de têtes.

Les vaches laitières forment maintenant un effectif de 2.280 et pendant que leur nombre augmente, la sélection des « laitières » que l'expérience d'abord timide des exploitants transalpins ou locaux s'efforce d'adapter au sol, au climat et aux besoins du pays, s'opère avec des tâtonnements de plus en plus rares. La Tarentaise perd vite de son prestige et la Schwitz demeure à peu près dans ses possibilités. Mais une intruse qui va s'implanter avec une opportunité logique, dans le genre propre de la population bovine de Vaucluse, arrive et commence à se répandre. C'est la conquête des laiteries vaclusiennes par cette vache de l'Est, un des plus beaux fleurons du bétail tacheté de cette région, la Comtoise. En 1927, la progression se renforce et enfin en ces tout dernières années elle se stabilise. Les statistiques agricoles de 1930 nous apprennent que 4.540 bovins sont recensés dans le département (7). Tout récemment un travail précis de la Direction des Services Vétérinaires montre que 3.600 bovins forment actuellement la population bovine fixe du département (8). Il faut ajouter à ce chiffre un contingent

(7) Statistique agricole annuelle, page 131, tableau n° 25, les bovins, année 1930.

(8) Direction des services vétérinaires. Monographie de la production animale, 1933.

très difficilement évaluable d'animaux de boucherie qui se renouvelle chaque mardi aux marchés aux bestiaux d'Avignon (9).

En définitive, la population bovine contemporaine distingue en Vaucluse une proportion essentielle de bêtes laitières qui, exploitées fixement autour des centres urbains, forment la presque totalité du cheptel de rente, un apport constant et régulier de bétail assez disparate qui, après un très court séjour dans le département, vient finir sa carrière sous le couteau des bouchers et un faible complément d'animaux divers à tous les points de vue, utilisés en des buts de reproduction, d'engraissement ou de travail.

Le tout fait encore un bien pauvre patrimoine que nous allons passer en revue, en conservant l'ordre logique qu'il convient, c'est-à-dire la vache laitière d'abord, le bétail de boucherie ensuite et ce qui complète ces deux primordiales parties.

LA VACHE LAITIÈRE EN VAUCLUSE. — On peut dire, avec juste raison, que les 3.600 sujets qui forment actuellement la population bovine fixe du département ont pour but principal de leur entretien (on pourrait presque dire exclusif) la production du lait. En effet sur ce chiffre global, on peut évaluer à 3.400 environ, le nombre des bêtes à cornes exploitées en vue de cette spéculation. Si l'on emprunte les termes mêmes du rapport récent de M. Saunier, directeur actuel des Services vétérinaires de Vaucluse, on peut en déduire « que les quelques sujets « qui sont exploités en vue d'autres destinations sont en « nombre vraiment trop faible pour qu'il en soit tenu « compte dans un exposé d'ordre général ». Ainsi 3.150 vaches, 100 taureaux et 150 jeunes d'élevage, appartenant tous à des races spécialisées dans cette production, constituent le contingent primordial et stable des bovins locaux.

a) *Situation et nombre des exploitations.* — Le lait que l'on retire de cette exploitation, est presque entière-

(9) Un article spécial sera consacré, dans ce travail, à ce contingent et au marché d'Avignon.

ment destiné aux populations urbaines, dans les grosses agglomérations, et, pour la commodité de la vente, les exploitants vauclusiens ont établi leurs domaines aux alentours des grandes cités. C'est ainsi qu'aux environs de la capitale provençale, la ville historique des Papes, on compte le nombre assez coquet de 87 laitiers, répartis dans l'étendue de la banlieue avignonnaise, au Nord et au Nord-Est de la cité. Tout pareillement Carpentras, Orange, Cavaillon, Apt et les autres localités un peu importantes sont entourés d'une ceinture de laiteries voisines qui les alimentent chaque jour, pendant toute l'année. D'ailleurs, les dernières investigations des Services vétérinaires ⁽¹⁰⁾ montrent la grande répartition des « laitières », dans le territoire, en 310 exploitations, presque toutes italiennes, dans la proximité des centres urbains, en petits groupes plus ou moins nombreux.

Cette production du lait de vache, disséminée autour des villes locales, n'existe, du reste, que dans la partie la moins élevée du pays. Dans la zone montagneuse de l'Est, ces caractéristiques ne se retrouvent plus, et ce sont les chèvres, ou quelques rares lots bovins épars, entretenus après lactation pour la boucherie, toutes femelles laitières qui entretiennent la seule consommation du pays. C'est, d'ailleurs, quantité négligeable en cette région aride de collines élevées où seul domine l'élevage intensif du mouton et de quelques inévitables caprins ⁽¹¹⁾.

b) *Les races.* — Ici, comme dans les autres espèces, il n'existe pas en Vaucluse de race propre caractéristique d'un élevage local. Cette particularité est vraie, non seulement pour les vaches laitières, mais encore pour tous les autres bovins du pays. Le département n'est pas une région de « naisseurs ». C'est au contraire, un « nourrisseur », et encore faut-il dire que cette épithète est sujette à caution ! Le pays exploite, en effet, pendant une période relativement courte de lactation, pour céder ensuite le

(10) Monographie, déjà citée.

(11) En cette région, d'ailleurs, l'absence de vaches laitières doit être compensée par le lait des chèvres qui alimente cette zone élevée. On le verra mieux au chapitre des ovins.

bétail au boucher le plus offrant, soit sur place, soit aux marchés.

Ainsi que de tout temps, les bêtes à cornes de Vaucluse, dont le but et l'entretien visent la production du lait, sont, en totalité, d'origine extérieure. Elles donnent lieu presque constamment à une importation, dont les transactions commerciales sont de longue date, et les profits des plus intéressants, pour nos marchands.

Bien que les races, ayant passé en Vaucluse en ce siècle dernier, soient assez diverses, il faut convenir qu'à l'heure actuelle le cheptel bovin de nos laiteries ne manque pas, dans l'ensemble, d'une certaine homogénéité. Après une série de tentatives infructueuses, l'exploitant vauclusien s'est arrêté opportunément sur l'épreuve qui paraît de beaucoup la plus concluante et la plus durable. Aussi, de nos jours, le bétail laitier de Vaucluse présente peu de différence marquée et semble, avec maintes améliorations, se stabiliser en un effectif moins varié. En premier lieu, dans la proportion convaincante de 8 fois sur 10, on trouve, dans presque toutes nos exploitations, qu'elles soient de propriété étrangère ou française, un remarquable spécimen d'animal de rente : la vache *Comtoise*. Cette race a conquis, dans notre petit domaine, si riche et si original, un territoire nouveau, réceptacle parfait pour ses puissantes aptitudes et son long rendement. A côté de ce bétail pie-rouge, agréablement adopté au pays et d'excellent rapport, on rencontre en bonne place et en assez grand nombre, dans les fermes « à lait », une race qui peut égaler la précédente à tous les meilleurs points de vue ; c'est la race brune des Alpes, la *Schwitz*, un des plus beaux apanages de la production suisse. Avec ces deux types principaux, le département exploite encore, mais beaucoup plus rarement, d'autres laitières, intéressantes pour le côté local de la question, soit d'origine pure, soit de croisements variés. C'est ainsi qu'à côté de quelques représentants erratiques du bel élevage hollandais, au splendide échantillon pie noir, de la production Tarentaise, jadis si répandue, on peut noter en nos étables, la fantaisie individuelle aidant, quelques bovins assez disparates, fruits plus ou moins satisfaisants de croi-

sements divers, parfois bien inattendus. Occupons-nous maintenant plus particulièrement du type le plus fréquent, apanage actuel de notre production du lait.

c) *La Comtoise en Vaucluse.* — Il y a quelques quatre-vingts ans les métairies provençales et plus spécialement les exploitations de Vaucluse, entretenaient un bétail bovin de provenance voisine, auvergnate surtout, et moins fréquemment alpine. L'évolution agricole, pointée à l'introduction de certaines cultures telles que la betterave, et le meilleur rendement des prairies artificielles, ont permis, peu à peu, son orientation plus poussée vers la question du lait. Il a fallu, alors, chercher une bête conservant une valeur productive suffisante, tout en se façonnant aux conditions particulières de l'entretien rural de Vaucluse. C'est, de cette façon que l'on a tâtonné longtemps, en passant par plusieurs stades variés, au cours de cette évolution zootechnique de nos successives bêtes à cornes. Pendant une période relativement longue, la vache de Tarente a eu la faveur de nos propriétaires ; mais, peu à peu, toujours talonnée par la Schwitz, elle a perdu de son prestige. C'est que le fermier italien qui l'utilisait, a compris, en toute évidence, l'inopportunité de ses inconvénients dans le pays. En effet, la lactation de la Tarentaise, primitivement abondante à son arrivée en Vaucluse, s'atténue singulièrement par la suite avec le changement de milieu. Bien que supérieure à cet égard, sa concurrente, la Schwitz, ne pouvait cependant la supplanter, à cause de son origine étrangère et surtout de son long transport, trop onéreux même pour son plus chaud partisan. Aussi, vers le début du siècle, le bétail tacheté de l'Est s'introduit progressivement dans le cheptel local, par premières expériences, d'abord cantonnées chez quelques audacieux exploitants qui répandent à la longue ses bienfaits. Alors, rayonnant autour de ces points de départ, de plus en plus nombreuse, la Comtoise, par bonds successifs de son extension, affirme la supériorité et l'avantage de son choix.

Le type que l'on rencontre actuellement en Vaucluse est un animal appartenant aux races convexilignes, un

sujet bréviligne et eumétrique, descendant extrêmement lointain du « *Bos frontosus* ».

C'est une vache pie rouge, à extrémités blanches et aux muqueuses claires. Le rouge est variable, plus ou moins foncé et les taches blanches couvrent en larges plaques le dos et uniformément les extrémités. La tête est forte à chignon saillant, « couvert », comme le dit le professeur Dechambre, « d'une grosse touffe velue. » Le profil est nettement sub-busqué. Les cornes petites, sont insérées en arrière du chignon, aplaties, légèrement tordues avec la pointe vers l'arrière. La bouche est grande et à grosses lèvres.

L'aspect est masculin, aux formes lourdes, trapues, épaisses, moins accentuées toutefois qu'auparavant. L'encolure est massive, le fanon épais tombe en plis. Le dos droit précède un rein large et une forte croupe, en s'ensellant sur les adultes d'âge. L'abdomen est gros et la queue, comme tous les bovins suisses ou tarentais, s'attache haut « en crosse » ou « cimier ». La peau épaisse, se couvre d'un poil rude sans souplesse.

C'est donc surtout la variété monthéliarde, celle que P. Dechambre nous signale comme « une bonne laitière » et quelquefois même « une laitière exceptionnelle ». Ses aptitudes sont remarquables en ce qui concerne le rendement intensif du lait, spécialisation unique vers laquelle on la dirige en Vaucluse.

Le Professeur Dechambre fait apprécier la valeur laitière de cette vache. Il indique une moyenne annuelle de 2.900 litres par sujet de 525 kgs environ, moyenne inférieure, semble-t-il au chiffre habituellement admis. D'ailleurs, comme en son pays d'origine, la Comtoise exploitée en Vaucluse s'améliore sensiblement par une alimentation méthodique et meilleure.

De plus, les veaux sont remarquables, « une des sortes les plus appréciées sur le marché de Paris » à ce qu'en dit l'auteur précédent. Aussi leur production régulière se fait constamment dans nos laiteries, à la seule fin de la consommation intérieure du département.

La Comtoise, en outre, est, comme tout le bétail tacheté de l'Est, une parfaite laitière d'adaptation cosmopolite.

Elle dément avec beaucoup de prometteuses extensions, cette trop hâtive affirmation qui tendrait à prouver « qu'il « n'y a pas de race réellement douée de la faculté de s'acclimater partout.

d) *La Schwytz en Vaucluse.* — Beaucoup moins répandue que sa congénère du Doubs, la vache gris souris de la Suisse se rencontre en bonne place en Vaucluse. Le type est celui des races rectilignes, brévilignes et eumétriques. C'est un animal de 500 kilogs, à la tête plate, front plat, cornes en « lyre basse », à la conformation du genre « un peu massif sur extrémités courtes ». Ses aptitudes laitières sont sensiblement les mêmes que celles de la Comtoise, avec une égale balance de leurs qualités de boucherie. Comme nous le dirons plus en détail, elle serait aussi nombreuse que sa rivale heureuse en Vaucluse, si son importation longue et onéreuse ne rebutait le commerçant local.

f) *Modes d'exploitation.* — D'une manière générale, la méthode vauclusienne est, en ce qui concerne la production du lait, de la plus évidente simplicité. Le laitier achète à des marchands du pays, au commerce le plus souvent prospère, des vaches adultes, fraîches en lait qu'il entretient et exploite tant que la lactation « demeure suffisante pour maintenir en haleine les dépenses alimentaires » et apporter un bénéfice appréciable. Ces négociants vont eux-mêmes, soit sur place, soit par des intermédiaires, acquérir le bétail. Les régions essentielles sont pour eux le Doubs et le Chatillonnais. L'achat par intermédiaire est, de loin, le plus utilisé.

Les vaches sont ainsi importées en Vaucluse vers l'âge moyen de 5 ans. Mais ce n'est pas la règle générale, et maintes fois, les animaux plus âgés et même à la limite de leur exploitation sont englobés dans les expéditions.

Après l'achat dans leur pays d'origine ou d'élevage, les laitières sont amenées dans le département par les moyens les plus commodes et les plus certains du transport par voie ferrée ou par camion automobile. Dès l'arrivée, l'étable particulière du commerçant local les accueille et les héberge. Elles n'y séjournent parfois que

quelques heures, le temps d'informer le laitier et de venir les prendre ; mais assez fréquemment, des vaches laitières nouvellement importées, demeurent plusieurs jours chez le vendeur.

Chacun de ceux-ci s'approvisionne en Comtoises dans les centres d'élevage intensif que sont les cités du Doubs et plus particulièrement, au sein même de cette production, la ville-frontière de Morteau, et les marchés importants de Montbéliard, Pontarlier ou, un peu à l'écart, Dijon. Les « Schwitz » sont actuellement achetées en France, dans la Côte-d'or, aux alentours de Châtillon-sur-Seine. Dans cette région favorable, à plusieurs centaines de kilomètres de la Suisse, leur pays d'origine, les vaches gris souris sont l'objet d'une occupation remarquable de la population. Il existe bien des facilités pour aller quêrir, sur place, dans la République Helvétique si proche, l'utile bétail « schwitz », mais la longueur et la lenteur du transport, en font rejeter l'hypothèse et reporter l'activité locale vers la Côte-d'Or. Les autres races sont acquises et importées suivant les conditions variables que créent leur éloignement, leur prix et leur importance.

Les vaches laitières, ainsi conduites en Vaucluse, viennent généralement y finir leurs jours. En effet, utilisées par l'exploitant spécialiste tout au long de la lactation, elles ne séjournent donc à cette fin que pendant quinze mois. Dès que la quantité de lait s'avère déficitaire vis-à-vis de l'alimentation, l'animal est revendu une troisième et dernière fois pour la suprême destination de l'abattoir. D'autres fois, le laitier conserve quelques mois encore cette mangeuse improductive et ainsi la vache peut rester deux ans environ dans le pays. Après cela, la vente est de rigueur. Ce qui se produit alors le plus souvent, est assez particulier pour qu'on le signale : c'est un échange avec le marchand, entre cette bête, physiologiquement usée, mais relativement belle encore pour la boucherie, et une vache plus jeune, neuve et encore fraîche en lait. Ainsi la vache laitière qui vient en Vaucluse, passe, avant son sacrifice pour la consommation locale, par quatre ventes successives, dont deux parfois, entre les mêmes parties. Beaucoup plus rarement, il se produit, entre le

laitier et le boucher, une vente directe. Il en est de même pour l'achat complet et primitif au marchand vaclusien, transaction qui se fait surtout, aux premiers temps des exploitations italiennes.

Quelle est donc maintenant le type de nos laiteries ? Il est aisé de le dire, car il suffit, pour cela, d'en voir une seule. Nos fermes des environs d'Avignon, d'Orange, de Cavaillon et des autres cités de quelque importance, ne sont pas toutes uniquement agricoles. Il en est dans le nombre (et c'est l'exception) qui, tout en conservant le souci des récoltes, s'occupent plus activement de la production du lait. Celles-ci sont nos laiteries. Elles n'offrent pas de caractéristiques bien nettes en ce qui concerne l'habitation. Seule la vacherie permet une remarque : c'est son effectif peu élevé, le plus souvent moyen, dans les limites de 15 à 20 sujets. Il est, de plus, dans ce nombre une constatation générale qui, de prime abord saute aux yeux. En effet, dans presque toutes les exploitations de ce genre, le total des bovins dépasse d'un tiers l'effectif normal qui suffirait à la production exploitable. Cet excédent n'est certes pas le seul fait d'une fantaisie en vogue. Il est destiné, sous la réserve d'une absence souhaitable de maladies ou d'accidents, à entretenir en permanence une ou plusieurs femelles pleines ou prêtes à la saillie. Ainsi, grâce aux récoltes annuelles de fourrage dans l'exploitation personnelle, le propriétaire avisé peut arrondir son pécule de la vente toujours intéressante de quatre ou cinq veaux par an et parfois davantage.

Mais puisque le laitier ne néglige pas les saillies, il doit donc entretenir, dans chaque étable, un taureau au minimum. Cette hypothèse est presque entièrement vérifiée en Vaucluse, et si elle n'est pas de règle, elle est d'une réalité très satisfaisante. Le taureau particulier est en même temps un reproducteur et une bête à l'engrais.

Il existe, en général, dans presque toutes nos laiteries ; mais, il n'y reste pas longtemps, lui non plus. Après trois ou quatre ans de services, il s'en ira, comme ses compagnes laitières, grossir les rangs cornus des marchés aux bestiaux d'Avignon, de Nîmes ou de Marseille. Il aura fait auparavant, soit dans l'exploitation qui le détient, soit

sur des femelles diverses que le voisinage lui conduit, un petit nombre de saillies (5 ou 6 par an). Il se sera engraisé, sans frais supplémentaires, des déchets que l'alimentation de ses proches pareilles lui laisse en la mangeoire commune. Il ne faut donc pas songer, à son égard, au repeuplement sur place par les naissances, leur rôle étant d'ailleurs, comme on l'a déjà vu, d'un but plus rapidement productif.

Le mode d'exploitation de nos laiteries locales, est donc en conséquence, un souci toujours égal du rendement complet régulier et même si possible meilleur d'une étable moyenne où rien n'est laissé au hasard. C'est un bel éloge pour le transalpin qui, en cette intention, s'est adapté merveilleusement à la vie de Vaucluse.

g) Alimentation. — L'orientation particulière du cheptel bovin local étant le lait, la nourriture de ses membres spécialisés à cette fin, doit être comprise en conséquence. Dans son ouvrage remarquable sur « la vache laitière de rapport », G. Jannin écrit : « Pour obtenir le maximum de lait, compatible avec l'aptitude individuelle pour que la mamelle arrive à déployer toute l'activité dont elle est susceptible, il faut que l'alimentation soit suffisante, c'est-à-dire proportionnée à la faculté laitière de l'animal. » Il faut donc une alimentation rationnelle et opportune selon le sujet : moyennement riche à une mauvaise laitière, très riche à une bonne et toujours abondante, nutritive, régulière, saine, aqueuse et riche en azote. Le piémontais ou le local qui se livre en Vaucluse à l'entretien des vaches a bien senti cette nécessité. Si son opportunité n'est pas toujours parfaite, si ses rations ne sont pas toujours comprises en vue d'une amélioration, elles sont néanmoins intensives et chaque fois suffisantes.

Le régime imposé généralement est, en Vaucluse, de deux repas par jour. La nourriture a pour base les fourrages secs ou verts, le plus souvent récoltés sur place, plus rarement achetés ailleurs. Si les prairies naturelles sont peu nombreuses, les « artificielles » par contre compensent largement cette pénurie, jadis regrettable. La luzerne, le foin, un peu de sainfoin et d'autres graminées

constituent cette base. Les fourrages secs sont donnés à l'étable, dans les mangeoires et à l'extérieur, en toute quiétude, le bétail peut paître le vert à volonté. En stabulation, ce vert grossit fréquemment la ration. Ce fond constant de l'alimentation est complété, en outre, par des ressources plus riches et plus concentrées. Ce sont soit des pulpes de betterave, soit des tourteaux de coprah pour le lait, ou de maïs pour l'engraissement. Les betteraves par leur pulpe constituent un élément précieux, peu coûteux et abondant. On en donne ici jusqu'à 40 kilos par tête et par jour. En plus de cela, les divers déchets de meunerie apportent leur renfort souvent appréciable et rarement négligé.

Enfin, en règle générale, la mise au pâturage est partout de rigueur, et la stabulation permanente étant exceptionnelle, on peut dire qu'en Vaucluse, les vaches laitières sont exploitées en d'excellentes conditions alimentaires pour un meilleur rendement de leur production.

h) Hygiène des vacheries et de leurs occupantes. — Si nous empruntons les termes mêmes du dernier rapport de M. Saunier, voici comment on apprécie tout récemment l'hygiène générale de nos étables: « Malgré les sérieux progrès constatés au cours de ces dernières années auxquels l'Office Départemental Agricole n'est pas étranger, par suite de son concours annuel de bonne tenue des vacheries, il faut cependant reconnaître que l'hygiène des locaux et celle des animaux laissent encore fort à désirer. »

« Quelques vacheries récentes bien construites, spacieuses, logiquement agencées, bien aérées et proprement tenues, satisfaisant donc aux règles d'une bonne hygiène, étant mises à part, les étables du département présentent dans leur ensemble de graves imperfections qui les rendent souvent insalubres. Au surplus, elles sont toujours sales ou assez mal tenues. »

« L'hygiène corporelle des vaches est trop souvent négligée. Le pansage journalier n'est pas de règle courante et les soins de propreté de la mamelle qui doi-

« vent précéder la traite si l'on veut obtenir un lait propre, sont presque toujours inobservés. »

Il est donc aisé de comprendre l'effort qu'il reste encore à faire de ce côté. Reconnaissons toutefois que le laitier vaclusien actuel paraît, en devenant moderne, se soucier un peu plus de ces devoirs. C'est un heureux début, plein de promesses pour l'avenir!...

i) *Rendement moyen en lait.* — Après de nombreuses investigations, on est parvenu récemment à fixer le rendement moyen de la production laitière de Vaucluse. Elle est actuellement de 8 litres par jour et par vache. Ce n'est évidemment qu'une moyenne statistique et il est, certes, plus d'une exploitation locale où ce chiffre atteint journalièrement les 9 litres, mais cependant, il faut convenir, d'après les recherches les plus récentes, que ce résultat est un maximum rarement observé et encore moins souvent dépassé. Si l'on considère de plus, que ces calculs sont basés sur la production totale d'une année de toutes les laiteries vaclusiennes, moyenne globale qui est de 9.200.000 litres environ, on conçoit, qu'en une région, comme la nôtre, sans élevage, sans prairies naturelles suffisantes en nombre et en étendue, ce rendement journalier est, somme toute, d'une satisfaisante constatation. Toutefois, il ne faut pas en conclure qu'il suffit à la consommation intérieure du pays, car celle-ci révèle des besoins bien supérieurs à cette production. La compensation est apportée, en grande partie par le lait caprin des hauteurs orientales et des exploitations multiples de ce genre dans les régions plus basses. A côté de ce « lait du pauvre », l'industrialisation récente de la vente du lait s'établit en Vaucluse par l'extension de grandes coopératives locales ou voisines et même parfois lointaines. Le riche comme l'infortuné, peuvent donc, ici, goûter à sa ration de lait, et il convient, en définitive, de se contenter maintenant du rendement de Vaucluse. Soyons heureux, qu'à l'encontre de certaines régions moins privilégiées au point de vue des fourrages, comme celles de Nîmes et de Toulouse, où les laiteries sont appelées à disparaître dans le plus bref délai, nos riantes cités du Comtat conservent

encore, de nos jours, une active ceinture de laiteries moyennes dont la production, coûteuse peut-être en général, réalise l'avantage d'être locale, fraîche et non industrialisée comme ailleurs.

LE BÉTAIL DE BOUCHERIE. — PRODUCTION DE LA VIANDE.

A côté de la production précédente, qui cause la prédominance des vaches laitières, en l'espèce bovine de Vaucluse, il serait une erreur de négliger la question de la viande qui fait l'objet, là comme ailleurs, d'un important commerce des bêtes de boucherie. Ici, encore, de même que pour le lait, cette production ne nécessite pas un élevage intérieur et procède en presque totalité d'un apport plus ou moins lointain de bétail étranger au pays.

Elle utilise un contingent régulier de bœufs qui sont apportés et vendus sur les grands marchés régionaux et en particulier chaque semaine en Avignon. Ces bœufs sont amenés sur place, par les moyens de transport les plus commodes, dont l'essentiel demeure, pour l'instant, la voie ferrée. Ils sont vendus sur ces marchés, par des intermédiaires, qui traitent, sur pied, par accords réciproques, avec les bouchers présents ou leurs mandataires. C'est la part la plus importante de commerce.

A côté de ces bœufs, qui sont généralement de belles bêtes d'engrais, bien à point, un nombre assez élevé de veaux, de la même provenance le plus souvent, d'un âge moyen de 30 à 40 jours et d'un poids de 80 à 100 kilogramme environ, est également cédé par les mêmes intermédiaires pour des négociants étrangers ou les laitiers locaux, sur les marchés d'Avignon, de Nîmes et de Marseille. Parmi ces veaux, quelques-uns sont vendus directement en Vaucluse par les exploitants de vaches laitières qui entretiennent, comme nous l'avons vu, cette adjuvence spéculation, agréablement fructueuse pour le lauréat méritoire qu'ils fournissent.

Enfin, ces mêmes laitiers, par une utilisation normale de leurs ressources, apportent par l'intermédiaire des négociants spécialistes de l'endroit, un complément constant, mais bien faible il est vrai, de vaches laitières tarées

ou accidentées et de taureaux âgés ou trop engraisés. Ces trois catégories, avec des fortunes diverses, constituent entièrement le bétail bovin, que l'on sacrifie chaque année, aux besoins de la consommation locale.

Dans les abattoirs municipaux tels que celui d'Avignon, dans les tueries particulières des communes, on abat, régulièrement une proportion relativement considérable de ces animaux.

Mais alors, puisque cette industrie est prospère, elle doit provoquer une importation également active et peut-être variée ? Rien n'est plus exact. En effet, la caractéristique de cet apport étranger est avant tout son nombre et sa diversité. Il suffit, pour mieux s'en convaincre, de parcourir un matin, le marché d'Avignon qui se tient tous les mardis, à quelques pas des célèbres remparts dont la seule vue reporte, sans effort, aux lointaines années du Comtat Venaissin. Là, ces pierres ancestrales voient un spectacle des plus particuliers qu'il est remarquablement intéressant de décrire et d'expliquer. C'est ce que nous allons faire.

LE MARCHÉ AUX BESTIAUX D'AVIGNON. — A l'une des pittoresques entrées des remparts en la cité papale, la porte de Saint-Roch nous laisse, en plein marché aux bestiaux, dans le brouhaha des conversations, des cris des « toucheurs » et des beuglements. C'est le marché d'Avignon, le plus important de tout le Sud-Est en ce qui concerne les bovins de boucherie.

Un vaste hangar métallique, rectangulaire, d'une longueur de 80 mètres environ, monté sur des poteaux de fer massifs, abrite une trentaine de travées spacieuses et pavées, où 25 à 30 bœufs peuvent être placés côte à côte sans trop de gêne. Une allée centrale dans le sens de la longueur permet le passage au milieu du marché. Et au coin propice, près de l'entrée, le classique dispositif à bascule permet la pesée des animaux de toutes les tailles. Le reste est comme tous les marchés et l'ensemble, somme toute, est d'une satisfaisante conception.

Sous ce hangar, chaque mardi, un bétail varié et nombreux vient passer de l'intermédiaire au boucher local ou voisin, quelquefois même, niçois ou transalpin. Il n'est

pas monotone de l'étudier en sa zootechnie particulière. Parcourons-le donc :

En premier lieu, après un coup d'œil général, un détail nous frappe en toute évidence; c'est l'abondance des cornes en « lyre », en « lyre » haute plus exactement, et des robes froments plus ou moins claires. Ce sont là deux apanages descriptifs des races assez semblables que les Pyrénées nous envoient ainsi sur ce marché, en un contingent de beaucoup le plus nombreux. Ce bétail pyrénéen, qui forme près des trois-quarts de l'effectif total, présente quatre variétés assez difficilement reconnaissables pour l'observateur peu averti. Ce sont les bœufs de Saint-Vincent-de-Tyrosse ou des environs de Dax, les « basques », ceux de Lourdes ou de Pierrefite, les « lourdais », les sujets de Basaz en Gironde, les « basadais » et enfin les « tarbais », dont le nom indique le pays d'élection. La robe est un peu plus claire, dans le froment du « lourdaïs ». Les cornes toutes en grande lyre, le mufle rarement pigmenté, les membres moyens et solides, un corps ample et bien fourni, tels sont les traits marquants de ces bœufs, qui, d'après l'opinion de M. Pons, chef de travaux à l'Ecole Vétérinaire de Toulouse, est pris, dans cette importation, parmi le bétail de deuxième catégorie.

A côté de cet apport des Pyrénées, on rencontre, en bonne place et en nombre convenable, le type bien connu des bœufs de « Salers », à la classique robe acajou, aux grandes cornes, aux muqueuses pigmentées. Il nous vient du Lot. Rustique et osseux, cet animal est assez apprécié en Vaucluse et surtout dans le Gard.

Ensuite, à nos yeux relativement surpris, s'offre une belle robe grise, très rare en ce marché. C'est le bœuf de travail ou d'engrais de l'Ariège, un type « gascon ». Il arrive d'Albi ou de Toulouse. Il cotoie un autre sujet qui provient d'une contrée voisine. C'est le « garonnais » à la robe froment clair, de grande taille, à la belle silhouette de bovin de boucherie (300 kilogrammes de viande nette).

Enfin, complétant le tout, à raison d'un ou deux lots par race chaque fois, des bœufs limousins, jolies bêtes pie-froment, des représentants imposants du superbe éle-

vage « charollais » au spécimen blanc, si répandu et si prisé en France, et des « Choletais », croisés en Indre-et-Loire entre l'élevage local et des sujets normands.

Au fond du hangar, quelques vaches peu nombreuses attendent. Ce sont surtout des Comtoises pie-rouges et de plus rares Schwytz.

Et pour compléter le tout, un contingent grouillant, turbulent de veaux disparates est également exposé sur ce marché. Ce jeune bétail est constitué en totalité par des veaux pyrénéens, gascons, ariègeois ou encore plus localement par l'apport de la production des « Comtoises ». Il ne contient chaque fois qu'un effectif moyen de 2 à 300 têtes.

Les achats se font sur place, l'animal sur pied, « à l'estime ». Les prix sont variables. Ils sont faits à la pièce, au coût actuel du kilog de poids vif, suivant l'appréciation qui l'emporte.

Un fait remarquable, sur ce marché, c'est l'absence des marchands originaires des pays exportateurs. En effet, ces commerçants cèdent leur bétail à des intermédiaires locaux, qui, maîtres incontestés du marché, vendent, comme s'il s'agissait d'une propriété personnelle, le bétail étranger qu'on leur apporte à titre provisoire. Le pourcentage prélevé par le revendeur vaclusien est évidemment des plus flatteurs pour son commerce.

Quelle est maintenant l'aire géographique cliente de ce marché? Est-elle seulement la Vaucluse? Non certes et elle dépasse même, de très loin, ses limites. En effet, en plus des bouchers alpins, des Bouches-du-Rhône, de l'Ardèche, du Gard et du sud de la Drôme, il n'est pas rare, en hiver, d'entendre sous le hangar de Saint-Roch, l'accent chantant de Nice ou de l'Ouest italien.

Ainsi, petit et unique « Villette » de Vaucluse, le marché aux bestiaux d'Avignon, est, dans tout le Sud-Est français, un centre de transactions et de rayonnement pour le gros bétail de boucherie qui lui arrive de toute part, dans le cadre grandiose et varié du Midi métropolitain.

PRODUCTION LOCALE POUR LA BOUCHERIE. — Ainsi que nous l'avons déjà vu, les naissances et les rebuts mâles ou femelles de nos laiteries de Vaucluse complètent, avec bonheur, pour le profit de l'exploitant local, tout ce bétail disparate de boucherie. Il convient d'examiner en détail ce petit supplément d'origine purement intérieure.

Grâce à l'entretien très répandu d'un taureau par vacherie, le quart environ de chaque effectif particulier est utilisé chaque année à la production des veaux. Ces jeunes animaux sont exploités en Vaucluse dans les mêmes conditions qu'ailleurs. Au nombre de 4 ou 5 par ferme, ils sont vendus tous les ans pour la boucherie. On attend pour cette vente l'âge maximum de 50 jours, le plus souvent de 1 mois à 1 mois 1/2. C'est du reste le poids qui décide le sort de l'animal. Il faut environ 100 kilogs pour cela. Les jeunes veaux des Comtoises présentent de bonnes aptitudes à cet usage. Rapidement, ils acquièrent la masse désirable et la plus-value nécessaire de la naissance à la vente. Ils sont encore, comme leurs mères, les plus nombreux dans le cheptel. Les Schwitz et les autres spécimens se rencontrent mais beaucoup plus rarement. Ces jeunes bovins sont gardés près de leurs mères et un supplément de nourriture fraîche leur est accordé vers la fin de leur entretien. On les vend actuellement de 6 à 8 francs le kilog, c'est-à-dire de 500 à 700 pour un veau de 80 à 100 kilogs.

Dans la région d'Orange, M. Saunier, directeur actuel des Services Vétérinaires de Vaucluse, nous signale un petit élevage particulier. Quelques éleveurs, achetant des bouvillons d'un an à l'automne, les engraisent 6 à 8 mois durant jusqu'au printemps d'après. Mais ce doit être une bien mince compensation pour la pénurie générale de l'élevage local. Ces « nourrisseurs » visent tous, comme de juste, la boucherie.

Les vaches laitières rebutées, qui finissent à l'abattoir, sont en Vaucluse les spécimens plus ou moins acceptables des races en vogue, c'est-à-dire des Comtoises et des Schwitz. Ces deux races offrent, en ces conditions, d'assez satisfaisantes bêtes de boucherie. En effet, ayant profité des deux rations d'entretien et de production, soigneuse-

ment surveillées, ces vaches sont encore bien belles, si elles n'ont pas trop eu à se plaindre de l'incurie du hasard et de la sécheresse. La Comtoise, après une lactation prolongée de 15 mois, peut encore peser en moyenne 500 bons kilogrammes (poids vif bien entendu). La Schwitz est environ dans ce chiffre. C'est donc, après un rendement régulier et durable en lait, une économique et profitable fin de carrière que le bétail bovin laitier du département de Vaucluse offre à son astucieux exploitant. Ces vaches se trouvent en petit nombre sur nos marchés.

Il n'est pas besoin d'en dire davantage sur les taureaux. Ajoutons seulement qu'un animal de ce genre, s'il est des races précitées, présente l'avantage remarquable d'une viande excellente, supérieure en masse et en répartition à celle des femelles laitières. Un bon taureau comtois ou schwitz peut arriver, dans le type courant en Vaucluse, au satisfaisant poids vif de 6 à 700 kilogs, ce qui n'est certes pas à dédaigner, ainsi que nous le prouvent amplement les marchés de la région.

CHAPITRE IV

Les ovins

GÉNÉRALITÉS, HISTORIQUE. — Dans un pays trop orienté vers certaines cultures spécialisées, l'entretien du bétail ovin, le seul élevage très florissant de Vaucluse, jette, en un des cheptels les pauvres de France, une note rayonnante, heureusement compensatrice de la pénurie regrettable de l'animaloculture restante. En effet, l'élevage du mouton, sous le double but de la production lainière, et, surtout, de la vente des agneaux pour la boucherie, constitue depuis longtemps, et encore aujourd'hui, une ressource réelle et très importante, pour l'économie rurale du département.

Cette exploitation n'est pas récente; elle date de plusieurs siècles. Si l'on remonte aux époques troublées de l'Empire, on retrouve dans les écrits la place déjà prépondérante du mouton. Un exposé général au préfet de Vaucluse (1), signale, à cette période routinière de notre agriculture: « Déjà sur les coteaux du Ventoux et des « Montagnes voisines sont élevés des troupeaux considérables », et l'on y préconise, en vue d'une amélioration de « la race petite et chétive » qui est la plus répandue, l'introduction des « moutons d'Espagne » (2), c'est-à-dire, du mérinos. Quelques années plus tard, le Mémoire Statistique de De Pazzis, établissait en 1808, l'in-

(1) Archives départementales, série M, fond C, recueil de 1780-1820. Il s'agit d'une lettre exposant au préfet de Vaucluse un réquisitoire en faveur des croisements mérinos.

(2) *Id.*

tensité de la production des agneaux et le nombre important des troupeaux de ces « Bêtes à laine », qui, par lots particuliers de 80 à 100 têtes, déterminent un élevage prospère, déjà très appréciable, mais mal entretenu par négligence et défaut d'hygiène.

Ainsi que de nos jours, c'est la région montagneuse qui contient le plus grand nombre de ces troupeaux; mais l'élevage ovin gagne partout, dans le pays, et même, fréquemment, dans la plaine. Si dans les communes de l'Ouest et des rives accidentées du Rhône et de la Durance, les troupeaux rentrant au bercail sont un spectacle courant, à Courthezon, par exemple, village de la plaine entre Avignon et Orange, on recense en l'an 9 de l'Empire 96 moutons, et le document (3) mentionne une récente diminution de l'effectif, qui était, en 1789, de 150 têtes. Ailleurs, les statistiques confirment cette extension générale, et bien rares sont les communes qui ne peuvent se targuer de l'entretien de plusieurs lots. Le chiffre de 150.000 ovins, exploités par l'agriculture locale, est le total approximatif auquel s'arrêtent, en 1808, les investigations de De Pazzis. Les moutons descendent alors « des montagnes de la Drôme, des Hautes-Alpes, de l'Ar-dèche, du Puy-de-Dôme et du Cantal; souvent des plaines de l'Indre et du Cher, quelquefois même du département de l'Ain » (4). Ces animaux sont déjà entretenus sous le triple but de la production de la laine, de l'approvisionnement des boucheries locales et extérieures, ou de « troupeaux de l'agriculture ». On consomme environ, à l'époque, 40.000 moutons dans tout le Vaucluse et « presque tous les agneaux nés annuellement dans les « troupeaux de ce Département y périssent tous au bout « d'un ou de deux mois sous le couteau des boucheries ». De plus, 320.000 kilogrammes de laine « surge » (5) sont donnés, chaque année, par l'effectif vauclusien, malgré la chétivité des sujets, le manque de soins, et les maladies.

(3) Archives départementales, série M, fond C, recueil 1800 à 1820. Statistiques agricoles de Courthezon.

(4) De Pazzis. Mémoire Statistique, page 301.

(5) *Id.*, page 301.

Cette laine reste en partie dans le département, et permet, pour le reste, une exportation très intéressante, qui atteint la somme coquette, pour l'époque, de 150.000 francs.

STATISTIQUES ACTUELLES. — En ces dernières années, le cheptel ovin de Vaucluse, s'il n'occupe pas la place prépondérante, au point de vue numérique, est tout de même l'un des plus gros producteurs d'agneaux de la métropole. Les plus récentes statistiques ⁽⁶⁾ atteignent un total de 100.000 têtes environ, réparties comme il suit : brebis, 70.000; moutons, 10.000; béliers, 70.000, et 16.000 antenais destinés à repeupler les bergeries. En plus de ceux-ci, le nombre approximatif des agneaux de quelques mois vendus l'an dernier pour la boucherie oscille autour de 110.000 têtes. Ces chiffres constituent, je crois, une belle référence pour la production actuelle de Vaucluse. Par eux, le département se hisse encore au quinzième rang dans le classement national. Moins favorisé que son voisin des Bouches-du-Rhône, qui le surpasse de plus de la moitié, le Vaucluse précède les départements, pourtant remarquablement pourvus en races réputées, du Cher, de l'Oise et du Puy-de-Dôme ⁽⁷⁾. Il est donc, encore aujourd'hui, un « pays à mouton ».

CAUSES DE CETTE IMPORTANCE DU MOUTON EN VAUCLUSE. — Mais quelle est donc la raison de cet état de chose ? Si le pays jouit d'une belle activité vis-à-vis de ce petit, mais productif élevage, cela ne va-t-il pas sans une certaine prédisposition géographique et rurale ? Si, certes ; la topographie même du sol vauclusien, sa nature et la végétation de quelques vastes étendues du territoire facilitent et appellent une exploitation si peu coûteuse de ces petits animaux. Les plaines du Comtat, proportion physique la moins forte de Vaucluse, sont un perron naturel aux contreforts alpins qui s'avancent vers l'Ouest en un large trident montagneux. Les plissements sont parfois

(6) Rapport recueilli par la Direction des Services Vétérinaires de Vaucluse. Rapport récent de M. Baumier, directeur actuel.

(7) Considérations tirées de la Statistique agricole annuelle, tableau 27, pages 136 et 137.

très accidentés, mais ils sont le plus souvent morcelés en des chaînes de hauteurs arrondies qui descendent vers les vallées et la plaine occidentale par les versants doux et ensoleillés de petites collines, où le mouton trouve presque toute l'année la nourriture abondante et sauvage qu'il recherche. Le climat sec, les vents nombreux, la couche calcaire de ces pentes privilégiées, tout cela permet une pâture suffisante, où broutent, à loisir, en pleine liberté, dans la montagne aride qui leur convient, les rustiques brebis de Vaucluse. C'est ainsi que, chaque jour, les ovins locaux gravissent lentement les monotones mamelons du Luberon, les échappées du Ventoux et les multiples lots épars des Monts de Vaucluse. En dehors de ces ressources naturelles des pentes montagneuses, ces régions élevées fournissent assez de bon foin, de luzerne et d'autres aliments utiles qu'elles cèdent, à leur cheptel, en ses courtes périodes de stabulation à la bergerie.

Mais, en plus de cette prédisposition physique, un autre facteur zootechnique intervient. Par un hasard favorable, l'entourage direct du département présente, avec lui, cette même caractéristique de la prépondérance ovine. Esclave d'une contrée exceptionnellement destinée à cette fin, le Vaucluse coudoie les alpages des Basses-Alpes, les « landes et les maigres pâtures en Diois et en « Baronnies » (8), apanages de la Drôme voisine, les stepes de la Crau desséchée et brûlante, les Garrigues cévennales, avant-coureuses des Causses dénudées, toutes régions incomparables pour cet animal sobre et rustique qu'est le mouton. Par cette ceinture propice, la proximité de certaines bonnes races françaises et une assez satisfaisante adaptation des exploitants locaux, favorise l'entretien des qualités propres à nos brebis de Vaucluse. En effet, le voisinage du mérinos d'Arles et de certaines races des Alpes a permis des extensions heureuses de la production du pays.

Enfin, carrefour des voies de grande transhumance, lieux de passage des moutons africains qui montent, du

(8) Thèse de Paul Granon Fabre, « Le bétail de la Drôme », les ovins, page 77.

port de Marseille, vers les hauteurs alpines ou plus loin parfois, le Vaucluse est une étape agréablement inévitable, dans les migrations méthodiques ou commerciales des troupeaux. Par tous ces avantages, le département demeure, et restera longtemps, un réceptacle remarquable dans l'élevage ovin national.

RÉGIONS ET CONDITIONS DE L'ÉLEVAGE. — Par un mouvement de décroissance sensible et fort regrettable, le bétail ovin se trouve, du même coup, moins réparti qu'avant dans le territoire vauclusien. En effet, le nombre des exploitations à mouton a diminué notablement; mais, par une compensation, insuffisante cependant, les troupeaux sont parfois un peu plus nombreux, et souvent plus homogénéisés que leurs prédécesseurs. Après un travail de longue haleine, on a pu recenser les communes qui possèdent un ou plusieurs lots de ce bétail, et l'on est arrivé à établir, que 140 agglomérations vauclusiennes (9), assez peu groupées d'ailleurs, révèlent un tel patrimoine. Tout le cheptel ovin de Vaucluse se trouve disséminé dans 1.650 exploitations particulières. Il faut en conclure, avec juste raison, que cette production ovine est répandue par petits lots plus ou moins nombreux, dans l'étendue des régions propices. L'extension n'est pas uniforme, et certaines contrées se livrent à un élevage beaucoup plus intensif que les autres. Là les villages qui contiennent un, deux ou plusieurs troupeaux sont très fréquents. Ce sont les régions montagneuses qui s'avancent en collines favorables, à maigres pâtures, jusque dans la plaine. Les versants du Ventoux, ses îlots voisins épars, les collines arides et de plus en plus dénudées qui annoncent vers l'Est les sommets des monts de Vaucluse, les pentes du Luberon, toute cette région d'altitude moyenne intensifie l'entretien du monton. De même, avec une importance moindre toutefois, dans les pays plus bas, et en particulier l'ancien arrondissement d'Orange, la limite sud du département, avec quelques parties de la vallée de la Durance et du Rhône, de nombreuses exploitations à mou-

(9) Enquête agricole de 1929.

ton peuvent être notées. Du reste, ces centres épars de ralliement offrent çà et là, quelques monticules plus privilégiés au point de vue végétation, que ceux de l'Est montagneux, et permettent encore la conduite en pâture élevée des troupeaux. Telles sont les régions actives de cet élevage.

Une caractéristique bien nette de cette spéculation locale est, sans conteste, sa répartition en petits lots. Les troupeaux de nos agriculteurs sont bien rarement d'un effectif numérique important. La plupart sont dans les limites moyennes de 25 à 80 sujets. Il en est, même, de très fréquents qui n'en contiennent que 20 ou 30, et le plus souvent, du reste, c'est le cas rencontré. Les exploitations qui ont la centaine sont l'exception. Une preuve irréfutable de cette grande répartition est l'attribution des prix dans les concours ovins régionaux : Une telle compétition, dans le canton de Gordes, avant la guerre, vit décerner les places d'honneur à deux élevages composés, le premier de 54 brebis et 2 béliers de la race de Sahune, le second de 50 brebis de la même race. Une troisième récompense fut attribuée à un troupeau à l'engrais de 45 mérinos. D'ailleurs, bien d'autres épreuves du même genre ont, chaque fois, présenté des lauréats identiques, en ce qui concerne le nombre et l'homogénéité. Lorsque l'importance du domaine le permet, c'est-à-dire, lorsque l'étendue et la nature de la propriété rurale sont favorables à un élevage plus nombreux, le lot particulier augmente, si telle est, évidemment, l'intention du chef de famille. C'est ainsi que certains villages se révèlent comme des centres remarquables à moutons, alors que des villes pourtant bien pourvues et bien environnées topographiquement parlant, leur cèdent le pas. Orange, chef-lieu local, se voit ainsi dépassé comme cheptel ovin en 1929 par des communes telles que Morières, Saint-Martin-de-Castillon et la haute forteresse agricole de Sault. La même année ⁽¹⁰⁾, Valréas tient la tête de la production ovine vauclusienne avec 2.600 têtes, devant Avignon, déten-

(10) Enquête agricole de 1929. Direction des Services Vétérinaires. Effectif ovin.

teur de 2.666 sujets. La moyenne théorique des localités à mouton arrive au chiffre respectable de 711 têtes par agglomération contenant au moins un lot. En élargissant le tout, cela fait 460 moutons par localité, quelle qu'elle soit, et plus généralement encore, 1 mouton par 3 hectares et demi du terrain total ⁽¹¹⁾, calculs assez satisfaisants, certes, pour notre cheptel ovin local.

Ce morcellement de l'élevage amène une conséquence générale qu'il est aisé de prévoir. C'est celle de la garde de ces troupeaux petit effectif, par un membre de la famille, autrement dit, l'absence de bergers professionnels ⁽¹²⁾. Les petites exploitations ovines de Vaucluse peuvent, en effet, se passer, sans difficulté, de ce précieux collaborateur, étranger à la famille, et long à remplacer, après sa perte. Il est, moins onéreux et plus facile, pour la famille, d'y suppléer en Vaucluse, par de jeunes adolescents ou des vieillards, inaptes les uns et les autres aux gros travaux des champs. La question aiguë du berger ne se pose donc pas en Vaucluse, avec la même intensité qu'ailleurs. Elle y revêt, même, une habile interprétation, sans toutefois y gagner, surtout en ce qui concerne l'état pathologique du troupeau, sa conduite et l'expérience précaire de ces pâtres de fortune.

En définitive, les brebis vauclusiennes, assez bien réparties par petits groupes, à entretien purement familial, en des régions très favorables, augmentent sensiblement et sans frais supplémentaires, les revenus de nos exploitations agricoles où elles apportent, par surcroît, l'avantage de leur rôle fertilisant, fort appréciable pour le sol de nos montagnes.

LES RACES OVINES EN VAUCLUSE. — 1° *Généralités*. — Il est une anomalie assez marquante dans l'élevage ovin de Vaucluse, c'est qu'avec une telle intensité de la production, le département ne puisse se targuer d'une race qui

(11) Ces calculs sont évidemment approximatifs.

(12) Ceci est remarquablement exposé par M. Auguste Pleindoux. Inspecteur général au ministère de l'Agriculture, dans un petit travail personnel « la production de l'agneau ».

lui soit propre, d'une possession zootechnique qui n'appartienne qu'à lui. On a beau fouiller les plus anciens documents susceptibles de jeter la lumière sur ce sujet, nulle part on ne trouve cette caractéristique, assez étonnement absente pour un centre moutonnier comme le nôtre, d'une race ancienne née en Vaucluse, façonnée et améliorée au même endroit. Il est vrai que toutes les caractéristiques des moutons de Provence sont celles des races très voisines, dont le point de départ touche souvent, comme par exemple, la Sahune, les frontières politiques du département, son actuel pays d'adoption. On peut donc dire, tout de même, en élargissant le sens du mot, que les races ovines de Vaucluse sont locales, puisqu'elles sont des races de Provence ou des Alpes. Remarquable réservoir des élevages tout proches, le département a donc tiré la majorité de son cheptel de la population ovine si particulière et diverse qui l'entoure. Enclave de la Provence, le Vaucluse exploite des races de Provence, c'est-à-dire celles des moutons de la Crau. Voisin des Alpes, il leur emprunte quelques-unes de ses plus proches productions en ses représentantes de Sahune et de Barcelonnette. Et malgré l'origine extérieure des races en Vaucluse, il faut, cependant, reconnaître que ces brebis importées du dehors, ont pris lentement, un « air de famille ». Maintenant, en un terroir toujours le même, leur exploitation commune a peu à peu acquis certains types qui persistent et s'améliorent. C'est ce que l'on appelle, zootechniquement parlant, l'adaptation.

2° *Répartition géographique* (13). — Et puisqu'il en est ainsi, quelles sont donc ces races qui constituent encore aujourd'hui le cheptel ovin de Vaucluse? Elles sont relativement nombreuses, si l'on veut considérer toutes les variétés qui peuplent, plus ou moins fortement, nos exploitations agricoles. Mais, elles n'ont pas toutes la même extension; de plus, quelques spécimens, sont en lots disparates, des produits très divers de croisements anciens ou récents. Le cheptel local est donc un assez variable

(13) Tirée du dernier rapport de M. Saunier, directeur des Services Vétérinaires.

mélange de races que l'on peut, avec méthode, disséquer plus clairement.

On peut distinguer trois variétés de premier ordre qui constituent le fond de la population d'ensemble et quelques types variés, plus ou moins rares. Ces trois races particulières sont assez logiquement réparties sur le territoire local d'après la proximité des lieux originels. C'est ainsi que l'on situe les échantillons les plus importants de notre production, en trois régions de Vaucluse (14) :

1° Au Nord, sur les pentes du Ventoux et dans le Centre, vivent les représentants de la vieille race drômoise de Sahune, de loin la plus nombreuse;

2° Dans la zone montagneuse de l'Est, ce sont les variétés des races alpines, avec le type de Barcelonnette, qui prédominent;

3° Enfin au Sud et à l'Ouest, dans les plaines et les parties fertiles qui communiquent par le Rhône avec la Crau et la Basse Provence des Bouches-du-Rhône, on s'adonne à l'élevage d'une sélection voisine, celle des métis mérinos, dont le mérinos d'Arles est de loin le plus répandu.

Cette démarcation est toute relative, évidemment, car l'aire de ces diverses races n'est pas définitivement définie par des accidents de terrain, ce qui ne peut empêcher les mélanges et les croisements, au détriment certain d'une amélioration désirable.

En plus de ces trois types prépondérants, il ne faut pas passer sous silence quelques troupeaux d'origine africaine qui séjournent temporairement dans le Vaucluse, en certains points d'arrêt, surtout au Sud, en attendant leur utilisation prochaine pour la boucherie, seule et unique fin à laquelle on les destine.

Enfin, en montagne, quelques brebis du Larzac, assez prisées avant la guerre, des représentants de la race barbarine et des croisements divers par le Southdown, plus récemment par le Charmoise, sont encore rencontrés. Ces derniers apports de béliers reproducteurs ne visent principalement, d'ailleurs, que le rendement plus précoce des

(14) Le tout est évidemment théorique et sujet à caution.

agneaux obtenus, et devraient être, même, généralisés, surtout en l'introduction profitable du Charmoise.

3° *La race de Sahune.* — « A mesure que l'alimentation du troupeau s'est améliorée, grâce à une meilleure « nourriture hivernale due à l'accroissement des ressources fourragères provoqué par l'emploi des engrais », par le choix plus judicieux des reproducteurs, la population ovine locale est devenue moins disparate en ce qui concerne la forme des sujets.

Ainsi peu à peu, en plusieurs siècles des types se sont façonnés, puis adaptés au pays, après des origines souvent diverses, et la race a pris son allure actuelle, celle que Sanson, Cornevin ⁽¹⁶⁾ et d'autres grands zootechniciens modernes dont notre éminent M. le Professeur Dechambre ont appelé « race de Sahune ». Il existe donc, d'après ces auteurs, en Dauphiné et en Vaucluse, une variété de brebis remarquables par leurs qualités prolifiques et par la grande activité de leurs mamelles. Cette variété s'est fixée depuis, non seulement en Vaucluse, mais dans les départements des Alpes et des Bouches-du-Rhône.

Elle constitue maintenant les trois quarts de la population ovine locale, celle qui est entretenue en Vaucluse pour la production de l'agneau.

Son nom vient d'une petite commune de l'arrondissement de Nyons, en une origine purement commerciale comme le dit M. Dumont, le distingué professeur d'agriculture de cette ville, qui l'a particulièrement étudiée. Il résulte de la situation de Sahune au bout d'une étroite vallée faisant suite à la plaine, au seuil d'un massif montagneux, alors sans voie de communication carrossable, ce qui faisait du village le siège de foires importantes, où se faisaient des transactions nombreuses entre l'éleveur montagnard des bêtes à laine et le cultivateur ou « courtier » de la plaine de Vaucluse et des Bouches-du-Rhône qui venait y renouveler son troupeau ⁽¹⁷⁾.

(15) Dechambre (P.). Traité de zootechnie, tome V, les ovins.

(16) Cornevin. Traité de zootechnie.

(17) Tiré du travail de M. Pleindoux sur la production de l'agneau.

A ce moment-là, la grande route nationale n'existait pas, et les foires de Rémuzat, et notamment celle de La Motte-Chalanéon n'avaient pas l'importance qu'on leur connaît, de nos jours.

Mais, maintenant, les rôles sont changés. Sahune n'est pas la station terminus entre la plaine et la montagne. Victime du progrès de la circulation, elle ne reverra plus ses foires actives et célèbres, mais elle aura donné son nom à une des plus intéressantes races ovines du Sud-Est français.

Caractères de la brebis de Sahune. — Le type de cette brebis peut se ranger dans les eumétriques longilignes. En effet d'un poids moyen qui oscille autour de 50 kilogrammes, la « Sahune » présente sur un squelette fin des formes élancées.

« Le profil est nettement busqué » (18), la face est longue et décharnée, d'une forme telle qu'on a coutume de dire, « elle peut boire dans le verre de son maître ». On ne trouve presque jamais de cornes.

Haut sur membres, le corps manque d'ampleur, la poitrine est trop droite et pas assez profonde, les épaules peu musclées, le dessus du dos et des reins insuffisamment larges. La cuisse peu descendue offre un gigot plat assez semblable à celui de la chèvre.

Il existe, en outre, une tare zootechnique, c'est la pénurie de sa toison. Celle-ci en général ne recouvre que la moitié du corps, dont toute la partie inférieure, depuis le cou, la tête, la nuque, jusqu'à l'abdomen et les membres, sont à nu. Grossière et très clairsemée, cette laine, du reste, se perd en partie « en traversant les bois », ou après l'affaiblissement consécutif à l'allaitement des agneaux.

Mais, comme dans toutes races, ces caractères sont sujets à variations instables. Th. Dumont arrive à des écarts très élevés: béliers de 45 à 95 kilogs, brebis de 35 à 70 kilogs, et dimensions en conséquence (19):

(18) Thèse de Paul Granon-Fabre Le bétail de la Drôme (les ovins).

(19) Thèse de M. Paul Granon-Fabre, chapitre des ovins, page 33.

Hauteur au garrot (brebis) ..	0 m. 52 à 0 m. 75
— (bélier) ..	0 m. 55 à 0 m. 80
Hauteur au sternum	0 m. 30 à 0 m. 40
Longueur du tronc	0 m. 60 à 0 m. 80

La tonte peut varier aussi autour de la moyenne individuelle de 1 kilog et en donnant au lieu de la laine blanche courante, une teinte rousse ou brune, soit totale, soit en pigmentations disséminées.

Aptitudes économiques. — L'animal présente de grandes qualités laitières et prolifiques. Les doubles portées sont en général les 25 % à 30 % des mises-bas de l'année. Elles ont été de 62 % à la bergerie d'élite des Baronnies.

Les brebis allaitent convenablement leurs produits, même quand ils sont plusieurs. Leur fécondité permet en outre l'utilisation de leur lait pour la fromagerie locale. Enfin, ce qui est le plus prisé, c'est leur chair tendre, fine et savoureuse, surtout dans le stade de l'agneau. Elle est appréciée d'une clientèle abondante, dont les demandes sont incessantes et les achats fructueux.

Les conditions d'entretien de ces animaux sont grandement aidées par leur rusticité et leur adaptation parfaite au pays. Écoutons, en cela, ce qu'en dit M. Paul de Castellet, l'un des plus compétents membres de nos derniers jurys de concours ⁽²⁰⁾ : « La Sahune est une « bête d'élevage de tout premier ordre pour notre région « provençale, parce qu'elle s'accommode à tous nos « pâturages ; elle apprécie les bons, et ne dédaigne pas « du tout les médiocres que produisent nos coteaux « arides. Elle mange partout, c'est une vraie butineuse « aussi bien en plaine qu'en montagne où elle escalade « avec beaucoup d'habileté les sommets les plus escarpés, à la manière d'un vrai chamois, pour aller dénicher toutes les herbes que son extraordinaire estomac « peut digérer. C'est probablement à cause de ces grandes qualités de tempérament actif, rustique et assimi-

(20) *Le Réveil agricole*, 1921. La reconstitution du cheptel ovin du Sud-Est. « La Sahune ».

« lant bien sa nourriture qu'elle doit ses dispositions « à l'engraissement ».

De plus, on n'a pas négligé pour la production de la viande, but essentiel de l'élevage local, la question des croisements. Ainsi que nous le verrons plus loin, les béliers « Southdown » et les sujets de la Charmoise (21) sont essayés, encore imparfaitement il est vrai, dans l'amélioration de la précocité des agneaux obtenus. Mais il existe un échec en ces tentatives, c'est le retour en arrière, par atavisme zootechnique au type plus ancien des races locales, et ceci avec le charmoise surtout.

Cette expérience d'ailleurs ne peut être abandonnée ainsi et M. Auguste Pleindoux, l'éminent inspecteur régional des Services Vétérinaires, se propose de l'étudier très sérieusement grâce à l'obligeance de quelques propriétaires, qui possèdent en leurs élevages de forts beaux échantillons de ce métissage.

Elle réalise en outre l'intérêt toujours croissant pour nous de la détermination exacte de la race de Sahune, encore très méconnue et bien discutée.

M. Paul de Castellet prétend qu'elle est une « charmoise acclimatée et fixée dans notre région », alors que certains la voit descendre de la Barbarine, ce qui à notre humble avis, serait plus logique, si l'on considère ces caractères communs que sont pour les deux races le nez busqué, la fécondité, la lactation et bien d'autres encore.

Telle est actuellement la race de Sahune.

Autres races importantes : le mérinos de la Crau et le mouton de Barcelonnette. — A côté de ce cheptel prépondérant un contingent moindre et plus disparate est encore nombreux en Vaucluse. Il comprend surtout deux races plus importantes que nous allons examiner plus rapidement, étant donné leur inférieure extension locale.

(21) La race de la Charmoise par G. Jannin. Le Congrès du Mouton, 1929. Monographie des races ovines.

a) *Le mérinos de la Crau*. — Malgré l'intérêt considérable qu'offre son étude, la race mérinos d'Arles doit être peu considérée en un exposé qui se limite au Vaucluse. En effet, débordant du cadre originel de son élevage, le mouton de la Crau vient pousser au Sud Vauclusien quelques peu nombreuses incursions, soit définitives, soit temporaires au cours de la transhumance.

Le type que l'on rencontre ainsi procède de l'ancienne race des mérinos d'Espagne et de la nouvelle qui s'améliore sans cesse. C'est un animal à tête longue et cornue. Les appendices sont grands, spiralés et de section triangulaire chez le mâle, petits et rejetés en arrière chez la brebis, appelée « banettos » par opposition aux « mot-tis » (mâles sans cornes). La face est courte, à gros nez, à chanfrein busqué légèrement, plissé chez les adultes. De petites oreilles horizontales précèdent un cou long, souvent plissé pourvu du fanon, la « gargamelo » du langage local. Moyennement large, le corps offre un dessus droit et une poitrine un peu fermée (0 m. 90 à 1 m. au pourtour). Les gigots hauts se développent bien en des membres vigoureux et longs. La queue fine va jusqu'au-dessous du jarret. Le plus remarquable est la toison fermée, complète sur tout le corps et les membres avec un gros toupet sur le front, d'un poids moyen de 2 kilog. 500. Blanche, tassée, au brin ondulé, elle atteint le rendement de 40 % de laine lavée.

La taille est convenable (0 m. 60 en général) et le poids vif satisfaisant (45 à 55 pour les mâles, 30 à 40 pour les femelles) donne 45 % environ d'une viande nette, de qualité moyenne.

Médiocre laitière et assez féconde, la brebis est de plus rustique, sobre et bonne marcheuse; c'est bien ce qu'il faut pour les longues migrations estivales vers l'alpage.

Au sujet de son rendement, il semble que ce bétail de la Crau se soit trop spécialisé en un temps, vers la production lainière au détriment de la viande. Mais l'éleveur arlésien ou celui qui fait en Vaucluse du mouton de la Crau s'intéresse, de plus en plus maintenant, à la production de l'agneau. On n'accorde plus comme avant

une trop longue existence individuelle au mouton mérinos, il en est trop peu nombreux pour acquérir encore un rôle important en boucherie, et conserve plutôt une exploitation de bête à deux fins. C'est le meilleur parti à prendre, d'ailleurs, en Vaucluse.

b) *Le mouton de Barcelonnette et le Savournon.* — Mais il existe encore une variété particulière de moutons que l'on rencontre au cœur de la montagne, dans les massifs du Centre oriental vaclusien. On est, là, en présence d'une race assez répandue dans les Alpes du Drac, le mouton de Barcelonnette. C'est un mouton rustique, bon marcheur, assez fin comme type, de toison très médiocre, à la tête un peu busquée, descendant probable d'un ancêtre quelconque, ou même frère sauvage et montagnard de la brebis de Sahune. Il est d'ailleurs de moins en moins rencontré, même dans les Alpes. C'est plutôt le mouton dit de « Savournon » ⁽²²⁾, animal plus gros, plus charnu et plus précoce que l'on voit. Le type est donc un produit variable selon l'origine et le milieu. Les aptitudes sont diverses et rarement lainières en rapport. Il faut les négliger en cette étude.

BUT DE LA PRODUCTION OVINE LOCALE. — Comme la plupart des autres pays à moutons, le Vaucluse entretient son cheptel dans le triple but de tout élevage ovin. Mais il offre cette remarquable différence avec ses congénères de spécialiser surtout une de ses productions de boucherie : celle de l'agneau. L'engraissement et la spéculation des laines, chez les adultes, passent bien après cette primordiale question de notre élevage local, et la région réalise, à cet égard, les plus flatteurs résultats. Par un surcroît de prévoyance, l'exploitant régional avisé, cherchant à grouper les revenus, exploite assez souvent des bêtes à « deux fins ». Le troupeau de brebis lainières n'en continue pas moins la série annuelle de ses fructueuses naissances, et la vente d'un nombre tou-

(22) Du nom d'une localité des Basses-Alpes aux environs de Serre, assez fréquente dans les hauteurs alpines, bonne bête de boucherie.

jours régulier d'agneaux grossit le bas de laine d'un précieux pécule. En règle générale, l'élevage local a pour but principal et spécial, la production des agneaux de lait ; pour but d'ensemble, la destination vers la boucherie et, pour but secondaire, l'exploitation de la laine. Nous allons donc passer en revue, par ordre d'importance, chacune de ses fins, en leur accordant les précisions voulues :

PRODUCTION DE L'AGNEAU DE LAIT (23). SON IMPORTANCE. — Si l'on tient compte de sa faible superficie, le département de Vaucluse est l'un des plus gros producteurs d'agneaux de la métropole. Chaque année dans les abattoirs municipaux, dans les tueries du département, un nombre toujours considérable d'agneaux subit le contact suprême du couteau sacrificateur. Une investigation récente de la Direction des Services Vétérinaires de Vaucluse nous fixe à 100.000 têtes environ le chiffre de ces animaux abattus, chaque année, en ces lieux. Ce total, qui se passe de commentaires, donne une idée frappante de cette production. Sur ces abattages, le Vaucluse prélève une part supérieure pour lui et le reste donne lieu à une florissante exportation. Les $\frac{3}{4}$ de cette viande sont consommés sur place, et le surplus s'en va à Paris ou sur le Littoral en hiver, à Vichy et Aix-les-Bains en été. Cette production date de plusieurs siècles et De Pazzis en signale l'importance déjà ancienne au début du XIX^e siècle. « Ainsi », dit-il, « cette espèce de viande est-elle très commune dans le pays, tandis que dans d'autres elle est rare et recherchée ». C'est donc une industrie de longue date et qui s'affirme encore souverainement de nos jours. Si l'on veut en voir la raison, il faut se reporter aux mêmes arguments qui militent déjà en faveur de la production intensive de toute l'espèce. La conformation géographique du département, son entourage et tous les autres éléments déjà cités trouvent encore là leur valeur. Au pied des collines familières que jettent,

(23) Le travail remarquable de M. Pleindoux nous a grandement renseigné sur ce sujet.

çà et là, dans la plaine, les sommets de la Haute-Provence de Vaucluse, la plupart des fermes consacre une part non des moindres à l'entretien d'un petit troupeau dont la production la plus rémunératrice et la plus fréquente est celle des agneaux de lait. C'est ainsi que dans ces exploitations agricoles souvent peu fortunées, un tranquille patrimoine est assuré sans frais, sans trop d'ennui, sous la seule sauvegarde parfois d'une humble jeune fille.

Les agneaux sont rapidement exploités et n'encombre pas longtemps la bergerie. Huit semaines après leur naissance, on songe déjà à les vendre. Dès que le poids de 20 kilogrammes est atteint, le sujet est commercialement vendable. Parfois, et même souvent, on les vend à 18 kilogs et, à poids moindre, mais alors, plus rarement. En règle générale, 2 mois représente l'âge moyen auquel on réalise cette vente, sur les marchés de Vaucluse, pour les agneaux de lait.

Quelle que soit l'importance du troupeau particulier, pourvu qu'il ne tombe pas en dessous d'un effectif apparemment ridicule de 40 à 50 brebis, le rapport annuel des naissances est déjà très appréciable. Il dépasse toujours de nombre de têtes du troupeau. De plus, il faut considérer les qualités prolifiques remarquables de la race de Sahune.

Cette brebis, essentielle dans le pays, présente en effet, à partir de 3 ans, l'avantage combien considérable de produire souvent à chaque portée 2 agneaux qu'elle élève très bien. Ces produits sont d'ailleurs précoces et pèsent, entre 8 et 12 semaines, le poids respectable de 18 à 20 kilogs. Pour un lot de cinquante brebis Sahune, bien nourries et soignées comme il convient, on peut atteindre jusqu'à 80 agneaux par an. Le troupeau de M. Allemand Auguste, classé 1^{er} à un concours de bergerie, avant 1914, donnait avec ses 54 brebis et ses 2 béliers, tous de la race précédente, une moyenne annuelle de 70 agneaux. Celui de M. Pelloux, pour 50 brebis seulement, allait parfois jusqu'à 80 produits par an. Du reste, la vertu de la Sahune est concurrencée, moins heureusement il est vrai, mais convenablement, par les autres

rares, et le résultat dépasse le nombre de têtes. Vingt-deux brebis, assez diverses, donnaient chez M. Icéard, en 1913, 25 agneaux dans l'année.

Il y a donc là une source de revenu que l'esprit avisé de nos agriculteurs montagnards a su exploiter avec profit. Moins pittoresque sans doute que jadis, les marchés de Valréas, de Carpentras, d'Orange, de Vaison, de Cavaillon, d'Apt et de Pertuis témoignent encore de l'importance de cette production. On y vend, chaque fois, à des prix intéressants, une quantité toujours tranquilisante d'agneaux de lait. Il est heureux de constater que cette production locale suffit largement aux besoins de la consommation intérieure et qu'elle permet même une exportation avec profit.

En ces temps derniers, cette expédition vers le dehors devient de plus en plus florissante. C'est qu'avec le progrès incessant des moyens de transport, on peut expédier à de grandes distances, les agneaux sous forme de viandes foraines. En hiver, Paris et les cités de la Côte d'Azur reçoivent cette viande de Vaucluse et l'été, c'est vers le Centre avec Vichy, ou l'Est avec Aix-les-Bains, que l'on destine nos envois d'agneaux, en wagons frigorifiques.

Ce commerce, qui demeure un revenu important, éveille depuis longtemps, chez les éleveurs vauclusiens, un souci très louable d'amélioration du cheptel. On a bien avec la Sahune une bonne race rustique et prolifique, mais on a cherché en ce début du siècle à rendre la production plus avantageuse en augmentant par des croisements appropriés la précocité des agneaux. Il faut donner à l'agneau ce qui lui manque en tant qu'animal de boucherie, c'est-à-dire des jambes fines et écartées, un gigot bien développé, des épaules, une poitrine et un dos plus larges. C'est à cette fin que l'on a tenté l'introduction des béliers Southdown d'abord, puis des Charmois ensuite, comme cela a déjà été mentionné. Le croisement le plus profitable est celui du Charmois, en ce qui concerne le meilleur rendement individuel des agneaux. Le poids s'est accru ainsi, dans l'agréable proportion de 2 à 3 kilogs vers l'âge de vente de 2 mois, ce

qui est excessivement intéressant. Aussi, persuadé de l'influence heureuse de ces croisements, l'Office agricole départemental a favorisé, sur l'initiative de M. Zacharewicz, l'acquisition de béliers charmois de race pure, qui étaient répartis, en 1930, au nombre de 18 dans les exploitations de Vaucluse, où les éleveurs les ont achetés à moitié prix. « Ce croisement, dit-on, après la « deuxième génération des mécomptes, des retours en « arrière au type plus ancien des races locales », et M. Auguste Pleindoux, qui écrit ces lignes, se propose d'étudier très sérieusement l'expérience encore incomplète, grâce à l'obligeance de certains éleveurs locaux qui « possèdent, en leur élevage, de forts beaux produits de ce croisement ». Ceci éclaircirait sans doute les hypothèses variées que fondent certains auteurs sur l'origine de la Sahune en une acclimation parfaite de la brebis charmoise.

En dehors de ces interventions zootechniques, il faut, de plus, soigner l'alimentation. Après avoir têter jusqu'à la 4^e semaine, « les agneaux reçoivent alors un supplément de nourriture composé de pois chiches trempés « à raison de 200 à 400 par jour et par tête. En été, « chez quelques éleveurs, le pois chiche est remplacé « par du seigle qui est rafraichissant. On donne assez « souvent d'autres grains récoltés sur la propriété, tels « que les ers, qui sont excellents ». Un agneau absorbe, en général, de 12 à 15 kilogs de pois chiches avant d'être vendu.

Le prix de vente était, en 1930, pour un agneau de 2 mois, pesant de 18 à 22 kilogs (poids vif), de 150 à 170 fr. la pièce.

On conçoit donc qu'un troupeau de 50 brebis, qui donne par an 70 agneaux de la sorte, soit un apport de 10.500 à 12.000 francs environ, constitue une rente des plus utiles, que l'on peut entretenir et soigner avec le souci parfait de son capital.

Avec les améliorations désirables, on est donc amené à souhaiter, pour le bien de l'économie locale, une égale reprise de cette industrie, puissante source de revenus pour nos intéressantes populations agricoles.

PRODUCTION LAINIÈRE. — La production de la laine n'a pas, dans l'esprit de nos agriculteurs, l'importance qu'elle pourrait avoir. On la considère trop, en Vaucluse, comme un rapport accessoire, surtout depuis la baisse des cours. Il faut peut-être en voir la raison dans l'intensive exploitation des agneaux de lait, et dans le fait que la toison des Sahune, types les plus fréquents en Vaucluse, n'est certes pas de celle qui font la richesse lainière d'un pays. En effet, assez souvent grossière, cette toison recouvre à peine la moitié du corps de l'animal, laissant à nu la tête, la nuque, la partie inférieure du cou, de la poitrine et de l'abdomen, de même que les membres, en totalité. Toutefois, bien sélectionnée la Sahune peut donner une laine plus fine et une toison plus uniforme, mais en général, ce sont de médiocres « bêtes à laine », ainsi que déjà, en 1808, De Pazzis l'indiquait. Heureusement que cette proportion considérable (les $\frac{3}{4}$ environ), de la vieille race locale, laisse un contingent appréciable de mérinos d'Arles qui, eux, sont plus riches à cet égard. Sans être celle des types remarquables de Rambouillet ou d'autres, le mouton de la Crau offre une toison plus étendue et un peu plus fine que la Sahune. Quoiqu'il en soit, la production lainière de Vaucluse ne peut être négligée et elle occupe encore un pourcentage appréciable de l'effectif total. En mars 1930, un recensement à ce sujet arrive à 70.000 bêtes donnant leur toison aux exploitants. Sur ce nombre la répartition se fait en faveur des brebis, comme de juste : 50.000 brebis, 14.500 moutons, 1.000 béliers et 14.500 agneaux. A la même date, la Direction des Services Vétérinaires de Vaucluse établissait le classement de la production annuelle de la laine en suint, par catégories.

(24) Rapport de l'Intendant Militaire de 2^e classe à M. le Préfet de Vaucluse le 2 avril 1930 (D. des S. V de Vaucluse).

I. LAINES BLANCHES

1 ^{re} catégorie : mérinos et laine croi- sée.	1 ^{re} sous-catégorie (lai- nes mères): 18 %..	18.422 kgs.	}	16 f.
	2 ^e sous-catégorie : (agneaux): 2 % . .	2.047 kgs.		le kg.
2 ^e catégorie : (laine qua- lité drap de troupe).	1 ^{re} sous-catégorie (lai- nes-mères): 58 %..	2.047 kgs.	}	12 f.
	2 ^e sous-catégorie: 2 %	59.360 kgs.		le kgs.
3 ^e catégorie (laine à couverture):				
10 %		10.234 kgs. - 8 f. le kg.		
4 ^e catégorie (laine à matelas) :				
8 %		8.188 kgs. - 7,50 le kg.		

II. LAINES NOIRES

2.047 kgs.

Une seule catégorie: 2 % 102.345 kgs.

On voit par ce tableau l'importance de la toison des mères et plus encore celle des laines blanches de second ordre. Le tout n'en fait pas moins de 1 million et quelques 200.000 kilogs ; c'est assez éloquent pour se passer de commentaires. Du reste, l'exploitant ne néglige qu'en partie cette production. Il l'ajoute au contraire à celles des agneaux en pratiquant aux époques régulières, comme dans toute région lainière, la tonte de ses brebis et de tout le troupeau susceptible d'un rendement moyen. Chez ces éleveurs, du reste, le choix du bélier infirme souvent le souci d'un meilleur rendement lainier individuel des produits à venir et d'une augmentation générale, basée sur celle des effectifs. En général, chaque électeur pratique une tonte annuelle, soit par la tondeuse

à main, soit dans quelques fermes plus modernes et plus importantes, par la tondeuse à moteur.

D'ailleurs cette pratique, en plus de son avantage pécuniaire, présente son indication formelle, dans le traitement de toute maladie cutanée et en règle plus étendue, leur prévention.

Il convient donc de l'étendre et de la perfectionner. Elle augmentera le capital de rente de nos fermiers, sans une peine de plus.

PRODUCTION DE LA VIANDE AUTRE QUE CELLE DES AGNEAUX DE LAIT. — En plus de la production des agneaux de 2 mois, l'éleveur vauclusien, sans délaisser souvent la laine, s'occupe encore du revenu inévitable que lui procure, sans trop de déboires, la vente des agneaux plus âgés, des moutons adultes à l'engrais et des brebis, devenues impropres à la reproduction. Là-dedans, c'est l'agneau « broutard » plus âgé que son congénère sacrifié d'avance vers 2 mois, et faisant déjà comme les adultes. Sa viande, encore tendre, offre l'avantage d'être en plus grande masse, pour chaque individu. A côté de lui, le mouton à l'engrais n'a qu'une destination : la boucherie. Il est surtout prisé dans les grandes exploitations où le domaine vaste et le capital suffisant permettent son entretien plus onéreux et le renouvellement annuel du lot. Ce sont des moutons à moitié gras que l'on achève de préparer, pendant 4 ou 5 mois, pour l'alimentation locale. D'autrefois, on achète des animaux maigres en septembre ou octobre pour les revendre en avril suivant, après un utile engraissement bien conduit. Rarement, on élève jusqu'à 1 an 1/2 environ des agneaux acquis tout jeunes. Enfin lorsqu'elles sont usées physiologiquement, les femelles ovines âgées ou fatiguées par les nombreuses et souvent doubles portées finissent à l'abattoir. C'est le contingent le plus faible et le moins recherché. Les races utilisées pour cet engraissement sont assez diverses comme le cheptel total, mais là encore le croisement charmois est à vulgariser. Avant la guerre, quelques spécimens de brebis du Larzac étaient employés à cette production. Ainsi le

troupeau de M. Sylvestre Firmin de Goult, comprenait alors, vers 1912, un lot de 40 moutons du Larzac très homogènes. Achetés vers septembre à 6 ou 7 mois, les agneaux passaient du poids primitif de 30 à 32 kilogs au poids de vente de 60 à 65 kilogs en mars. Les sujets peuvent donc prendre de 20 à 25 kilogs en 6 à 8 mois ; c'est-à-dire, vu le coût infime, puisque le plus souvent nul, des aliments que le propriétaire peut posséder, en son domaine, il y a là une plus-value des plus intéressantes, à reprendre de nos jours, par ce retour plus intensif à la race rustique du Larzac.

Et nous pouvons donc conclure, c'est de beaucoup la boucherie que visent la plupart de nos exploitants locaux dans leurs remarquables petits élevages particuliers.

REPRODUCTION : L'AGNELAGE. — En général les brebis sont soumises à deux agnelages par an, chacun à une époque régulière, l'un au printemps, l'autre à l'automne. Le premier agnelage annuel se produit au cours des mois successifs de mars, avril et mai. Celui d'automne a lieu en septembre, octobre et novembre. Avec la Sahune, cette reproduction n'a pas la même fixité et elle est, le plus souvent continue, avec, cependant, une période d'octobre à février plus marquante, à cet égard. D'ailleurs, assez souvent les 2 agnelages plus haut cités se réduisent à une seule époque, celle d'Automne ou à la diminution de l'un d'eux. Ces deux initiatives ont pour but d'éviter aux brebis une usure physiologique trop rapide.

Cette question de la reproduction est, cela se conçoit, d'une importance capitale pour l'avenir du cheptel vaclusien. En effet, c'est en veillant aux conditions parfaites de ces agnelages, en l'améliorant par des géniteurs d'élite que l'on acquerra une supériorité des produits. Mais si le choix du bélier demande beaucoup d'expérience et d'attention, celui de la brebis n'est pas à négliger. On a tout intérêt à rechercher en Vaucluse des animaux à squelette fin, aux membres grêles, à tête également fine, au bassin et à la poitrine amples. Si on ne peut y arriver parfaitement avec les races locales, il

faut donc introduire, encore à ce point de vue, le Charmois, qui donne une précocité plus grande et un rendement général plus important en laine et en poids.

A côté de cette reproduction, il s'agit aussi de surveiller l'alimentation des mères qui allaitent ; cette nourriture doit être au maximum avant, pendant et après la gestation. Si elles sont aux pâturages dans le jour, les mères doivent trouver, à leur rentrée au bercail, un supplément de ration fourragère autre, dans leur ratelier. Ce n'est, du reste, pas le point le plus négligeable de leur entretien. Bien au contraire !

LA BERGERIE. HYGIÈNE ET ALIMENTATION DU TROUPEAU.

— Bien que le troupeau soit très souvent dehors sur les pentes des collines qui voient, malgré la durée importante de la transhumance, chaque exploitation comprend, comme il est attendu, une et parfois deux bergeries. Cela ne veut pas dire que cette bergerie soit un modèle du genre. Si quelques éleveurs, plus propres, et plus soucieux d'un intelligent entretien de son lot, veille à la bonne tenue de son habitat, celui-ci, en général laisse à désirer. Il copie, en cela, qu'une pénurie déjà ancienne que De Pazzis signalait au début du siècle dernier. « Les
« bergeries sont extrêmement basses, peu aérées, rare-
« ment nettoyées. L'animal y est absolument étouffé, y
« repose à peine en été et repose longtemps sur son
« fumier. Trop souvent le fourrage qu'on lui donne en
« hiver est placé au-dessus de la bergerie, n'étant sé-
« paré que par un plancher mal placé et il a reçu toutes
« les exhalaisons, s'est imprégné de tous les miasmes ». De nos jours, la carence n'est guère améliorée. Souvent surpeuplés, d'aération défectueuse, obscurs, mal compris, ces habitats sont d'anciennes étables désaffectées ou de vastes salles dont l'usage était proscrit depuis longtemps. L'hygiène y est précaire. Les toiles d'araignées et la poussière y tapissent des murs délabrés. On ne désinfecte presque jamais et le fumier demeure trop longtemps. Les maladies contagieuses ou parasitaires ont, là, un terrain d'éclosion et de persistance qui les favorise beaucoup trop. Il convient de remédier à cette

tendance qui heureusement souffre quelques louables exceptions. Il faudrait reprendre l'émulation d'avant la guerre par les mêmes concours de bonne tenue de bergerie qui avaient lieu à l'époque. Avant 1914, un résultat appréciable en découlait. Il n'y a donc aucune raison qu'il ne se renouvelle pas de nos jours. Il n'est donc rien perdu encore et il faut se mettre sans retard à la tâche, ainsi qu'il sera dit plus loin.

Par une satisfaisante compensation, l'alimentation, par sa meilleure conduite, vient jeter la note avantageuse de ses rations fourragères et supplémentaires bien comprises. Le fourrage excellent que le rural délivre à son troupeau est, la plupart du temps, accru d'un apport précieux d'aliments plus riches et plus généreux, tels que des tourteaux, des betteraves et des courges pour les adultes ou des pois chiches pour les jeunes agneaux de quelques semaines. Pendant la belle saison, le troupeau pâture. Du 1^{er} octobre ou 15 décembre et au début du printemps, il est conduit au pâturage quelques heures de la journée, mais on doit alors donner aux brebis un supplément de 400 à 600 grammes de bon foin ou de luzerne. Du 15 décembre au 15 avril, cette ration est portée de 1 kg à 1 kg. 500 par tête et par jour. Elle est parfois accrue avec avantage par 2 kgs de betterave, de courge. Enfin, souvent avec profit, on augmente le tout de grains tels que des lentilles, et surtout, de tourteaux de colza, de coprah ou de coton. Le tourteau est distribué avec un peu de foin aux 2 repas du jour. Celui de colza est donné sec et les autres en buvées ou sec. Les brebis s'habituent à ce régime et s'en trouvent fort bien.

Nous avons vu, déjà, la question du berger et son point de vue local. N'y revenons donc pas.

LA TRANSHUMANCE. — Depuis les temps les plus reculés où nos recherches peuvent s'appesantir, nous sommes frappés d'un fait qui se produit, en Provence, avec une nécessaire régularité tous les ans, c'est l'exode estivale, vers les pâturages alpins verdoyants et salubres, des troupeaux de la plaine, que le brûlant soleil du Midi n'épargnerait pas longtemps, dans la sécheresse environ-

nante. Ces mouvements des ovins de Provence vers l'alpage représentent ce que l'on appelle la transhumance. On retrouve cette même caractéristique dans certaines régions moutonnières de France, telles que le Sud-Ouest vers les Pyrénées Occidentales, les Cévennes et l'Alsace. Elle revêt donc là un caractère national, mais il existe en outre et surtout dans notre Sud-Est, une transhumance internationale vers les pâturages italiens, suisses ou espagnols et vice-versa. Occupons-nous de la transhumance française et plus particulièrement de celle dont le cadre se déroule en Provence et dans les Alpes.

Le spectacle familial de ces migrations de troupeaux n'est pas récent. Au ^{xii}^e siècle déjà de belles routes pastorales, larges de 40 mètres en certains points, ouvraient des voies d'accès vers les Alpes aux troupeaux de Provence. En 1232, Raymond Bérenger, comte de Provence, fut obligé de réglementer la marche de « l'escabot », nom générique de l'ensemble des ovins qui cheminent côte-à-côte vers les hauteurs lointaines. Un peu plus tard, « la ville d'Arles s'était assurée des lieux de pa-
« cages pour les moutons le long de ces « carraires »
« dont quelques-uns persistent encore, quoique délaissés »
« sés ». Les troupeaux y trouvaient, en des « pousa-
« dons » boisson et pâture à volonté. En 1840, un service spécial aux carraires des Bouches-du-Rhône est organisé et rend à la circulation « les chemins si utiles
« sur lesquels les populations riveraines ont tendance à
« l'empiètement ». Mais mal entretenus, ces carraires sont peu à peu abandonnés et presque totalement disparus de nos jours.

La transhumance n'est pas une coutume, c'est une nécessité que les rigueurs de l'été provençal, sur le sol desséché et aride des lieux d'élevage en plaine ont érigé en maîtresse. Avec combien de poésie, Mistral, en quelques vers, a su nous en persuader :

Ni d'aubre, ni d'oumbro, ni d'amo !
Car, de l'estieu fugent la flamo
Li noumbrous abeio que ruselon, dins l'iver,
L'Erbeto courto, mai goustouse
De la grand plano souvertouse
Is aupo fresco e sanitouse
Erou ana cerca de pasquié sémpré verd.

En ces pages célèbres, Daudet, nous la décrit également, avec un souci minutieux du détail qui en fait ressortir le pittoresque. En ces dernières années la transhumance n'a pas perdu ses droits et si aucun poète ne la chante, cela n'empêche pas le vaclusien natif, de la connaître et de l'aimer.

En Vaucluse, la transhumance actuelle comme l'ancienne d'ailleurs différencie deux sortes bien différentes dont l'une est une émigration extérieure et l'autre un simple déplacement du troupeau dans le département. Il existe donc une grande transhumance et une petite transhumance intérieure.

TRANSHUMANCE EXTÉRIEURE OU GRANDE TRANSHUMANCE.
— C'est le voyage obligatoire, par grandes masses, du cheptel ovin de la Basse-Provence vers les hauteurs propices de l'Est. Les troupeaux qui l'accomplissent sont ceux de la Crau, d'Arles, des Bouches-du-Rhône en général, du Var et du Vaucluse. L'effectif vaclusien qui se livre à cet estivage n'est pas la majorité. Il est, au dernier mouvement, de 9.553 ovins, 126 bovins et 96 caprins, c'est-à-dire bien petite masse, noyée dans les 370.168 ovins et 4.731 caprins, répartis en 554 troupeaux, qui formaient l'effectif total de la transhumance de Provence en 1932. On conçoit, par ces chiffres, l'importance nationale de ce mouvement local, car le recensement complet de l'an dernier indique près de 520 milliers de têtes pour tous les centres de transhumance français. Mais si cette transhumance est moins active au point de vue vaclusien qu'aux autres, elle n'en demeure pas moins importante par le voisinage et le passage des grands troupeaux voisins qui l'accomplissent, et aussi par le souci des dangers qu'elle procure à nos éleveurs.

A la fin du siècle dernier et au début de l'actuel, la grande transhumance s'est orientée vers un mode plus hygiénique, plus facile et moins onéreux : c'est celui du transport par voie ferrée. En 1880 et 1881, d'une part, 1900 et 1901 d'autre part, ce mode s'est accru momen-

tanément. Le tableau (25) le montre d'ailleurs, avec l'éloquence convaincante des chiffres.

Années	Provence vers Alpes		Alpes vers Provence	
	Nombre de wagons	Nombre de moutons	Nombre de wagons	Nombre de moutons
1880	1.100	99.000		
1881	1.145	103.500		
1882	699	62.900		
1896	500	45.900		
1897	602	54.200		
1898		49.680		
1900	1.395	125.500	480	4.300
1901	1.760	158.000		

Devenant plus moderne, la transhumance devenait ainsi plus pratique et l'on aurait bien cru à cette époque, à la disparition lente, mais certaine, des escabeaux, sur la route. Or, il n'en a rien été, par suite du relèvement des tarifs des chemins de fer, la route a repris la préférence des émigrants. Et maintenant ce n'est pas un spectacle insensible, malgré sa monotonie familière, que celui du défilé de ces 2 ou 3.000 moutons qui trottinent à qui mieux mieux, dans la cacophonie du tintement des clochettes et la poussière qu'ils soulèvent. En tête du troupeau, un avant-garde d'ânes porte, au pas lent de leur allure, les bagages disparates de l'équipe ; puis derrière, maître souverain de tout ce petit monde, chemine le « bayle », un vétérinaire de la route, expérimenté et prudent. Le gros de la troupe, les brebis, les agneaux, les chèvres, quelques béliers vénérables tranchant de leurs cornes spirales, le tout grouillant, piétinant et bêlant, est « gardé en serre-files » par les chiens vifs, aboyant sans cesse et toujours en mouvement, d'avant

(25) Tiré d'un petit opuscule, reproduisant la conférence de M. M. Martel sur la transhumance et ses dangers en

en arrière du troupeau. Et la caravane vers l'alpage passe, suivi des aides-bergers, qui poussent devant eux les traînarads.

Ces troupeaux n'ont plus les grandes masses d'autrefois, mais ils sont encore importants et présentent, par leur lente migration une gêne considérable et un danger de plus pour la circulation automobile de nos routes de Provence ou des Alpes. C'est du reste pour cela, qu'en ces dernières années, la Compagnie du P. L. M. a cherché une reprise d'activité des transports d'ovins par voie ferrée. Elle y parvient graduellement en ces temps derniers. Le prix de transport a été réduit à une infinie somme que le propriétaire préférera sacrifier bientôt, plutôt que d'accomplir, lui ou son personnel, plusieurs longues et pénibles journées de marche. Depuis 2 ans, un règlement de la police intérieure de la Compagnie P. L. M. a décrété que, du 25 août au 15 septembre, les troupeaux transhumants, retournant des gares alpines vers la plaine, bénéficieraient d'une réduction de 80 % sur le barème précédent. Et tout dernièrement, une autre décision appliquait pour le transport aller de ces troupeaux, 55 % de réduction. Il en coûte donc 100 francs seulement pour ramener, dans un wagon entier et garanti désinfecté, de 80 à 100 moutons, de Digne à Arles. Le voyage aller ne serait également que de 140 francs environ. C'est donc un prix très bas qui rallie de plus en plus, à la cause des Compagnies, les nombreux émigrants vauclusiens et provençaux. Il supprimera ainsi l'encombrement des routes et il évitera de plus un autre danger.

Les troupeaux transhumants sont une cause difficilement inévitable d'une autre série de maux, plus à craindre en notre partie. C'est le danger périodique de contagion qu'ils apportent. En 1880 et 1881, deux épizooties graves de clavelée se sont répandues dans les alpages des Alpes par l'afflux des émigrants. Quelquefois les bovins eux-mêmes en ont subi les maléfices. C'est ainsi qu'en 1901, la fièvre aphteuse accompagnait la clavelée vers les hauteurs de l'Isère, des Hautes-Alpes et des Basses-Alpes où nombre de bovins en pâtirent. Il y avait pourtant un remède à ce mal, c'était la désinfection

générale des lieux où passaient le troupeau. Bien vaste besogne, en vérité, qui aurait rebuté les meilleurs ! Mais les transports par voie ferrée pouvaient, par une habile interprétation, compenser cette difficulté et ils l'ont fait amplement depuis. Cela a débuté par la transformation des gares, la création dans celles-ci de centre de désinfection dont le premier fut celui de Grenoble. Il en existe maintenant un peu partout en Provence et dans les Alpes, aux lieux de départ ou d'arrivée des troupeaux. Veynes dans les Hautes-Apes ; Digne, Volx, Saint-Auban et Annot (chemin de fer de Provence) pour les Basses-Alpes ; Avignon, Orange et Carpentras pour le Vaucluse ; Arles, etc..., pour les Bouches-du-Rhône, ont depuis grossi ce début. Les wagons, dès le débarquement des voies, sont dirigés vers ces centres et ne servent plus qu'après leur désinfection complète. C'est donc vers une certitude des plus rassurantes que ce transport sûr et hygiénique s'est orienté maintenant. Ainsi supprimant la gêne circulatoire, les risques de contagion, les possibilités de fatigue et les pertes, la voie ferrée est appelée à supplanter, à bref délai, la conduite sur route des transhumants. Ce n'est d'ailleurs pas un apanage de l'avenir local, mais une généralité, notre élevage métropolitain tout entier.

TRANSHUMANCE INTÉRIEURE. — Il existe, à côté de ces émigrations extérieures, une petite transhumance qui déplace, en été, vers les hauteurs orientales du département, un petit nombre de troupeaux vauclusiens. C'est donc, dans le cadre unique de Vaucluse, une transhumance locale. Elle ne nécessite que de courtes marches, peu d'ennui, pas ou peu de frais et aucun danger marquant, sauf, toujours, pour la circulation régionale. Mais là encore, elle est peu à redouter. Elle utilise le plus souvent des chemins détournés aboutissant à un pâturage élevé, peu lointain, dans les alentours de la contrée. Ainsi, chaque année, le propre fils du fermier le plus souvent, mène les brebis « à la montagne », soit en dessus de Sault, soit au Ventoux, soit au Luberon ou

dans quelques hautes collines des environs. C'est donc une belle facilité que la conformation physique du pays offre, en ses limites mêmes, aux propriétaires ovins de Vaucluse.

On ne peut enfin passer sous silence un autre genre de transhumance, c'est la transhumance commerciale qui est bien spéciale au pays. Elle est constituée par la marche des troupeaux Nord-Africains, vendus sur les marchés de la Madrague, à Marseille, et expédiés dans les pâturages de la Drôme, de l'Isère, de la Savoie, de la Haute-Savoie et des Basses-Alpes, pour y subir l'engraissement. C'est surtout à leur sujet qu'un contrôle sanitaire doit être appliqué. Les transports par voie ferrée éviteraient, avec bonheur, les dangers considérables des foyers de clavelée que ces moutons algériens apportent avec eux. Cette transhumance est infime dans le Vaucluse et elle procède, le plus souvent, d'animaux à destination locale ou drômoise. On peut la négliger.

CONCLUSION. — Toute cette longue étude nous pénètre d'une idée bien agréable ; c'est que le cheptel ovin vauclusien est, non seulement une source actuelle de revenus importants pour l'agriculture locale, mais encore, l'objet d'un bel avenir possible pour notre élevage tout entier.

CHAPITRE V

Les porcins

Dans le département de Vaucluse, l'espèce porcine complète, avec une intervention des plus avantageuses, les spéculations agricoles et animales d'un grand nombre d'exploitants ruraux. Non seulement l'élevage du porc est une préoccupation fréquente dans les campagnes, mais encore les besoins locaux appellent l'importance toujours marquée de cette viande dans la consommation générale de tout le pays. On n'a jamais négligé en Vaucluse, aussi bien en commune urbaine qu'en commune rurale, l'entretien et le commerce de cet animal prolifique, dont la chair est si prisée du public.

Au xvi^e siècle, un document datant du 13 septembre 1535 nous apprend que beaucoup de famille devaient engraisser un ou plusieurs pores, qui erraient si librement dans les rues d'Avignon, que leur « vagabondage » et celui des oies furent interdits (1). Seuls, les religieux de Saint-Antoine purent passer outre cette réglementation. Mais le nombre de ces promeneurs insolites n'en dut guère diminuer car, à deux reprises différentes, en 1560 d'abord et en 1699 ensuite, on renouvela les mêmes prescriptions. Un autre détail, qui nous révèle assez clairement la présence sans doute multiple du cochon, en cité avignonnaise, est l'appellation jusqu'au xv^e siècle de la rue des Porchers (2), qui n'est autre, de nos

(1). Extrait des Archives départementales de la ville d'Avignon et de la thèse de M. Auguste Pleindoux sur la boucherie et l'inspection des viandes.

(2) Les rues d'Avignon. Pausier, et même origine précédente.

jours, que la rue des Chevaliers. A cette époque, la viande de porc avait la préférence, et pour répondre aux besoins de cette vogue, un élevage intensif de l'espèce se fait, en dehors de la ville, et dans le terroir rural environnant. Il existe d'ailleurs une tuerie, spéciale au cochon, « remise », après une délibération du Conseil du 1^{er} août 1852, à la Calade (3), la rue des Lices actuelle. C'est là que les « pâtisseries », c'est-à-dire les fabricants de pâtés et de charcuterie, venaient quérir en grande quantité cette viande, pour les produits qu'ils mettaient en vente. Au milieu du XVIII^e siècle les foires et les marchés de Vaucluse réservaient une place de choix à cet animal recherché. Un recensement, en 1789, totalise 280 porcs dans la commune de Courthézon. Il en existe encore 220 en 1809. Et l'on apprend à cette époque qu'un commerce florissant domine l'importation et l'élevage des porcheries. « Les cochons », dit De Pazzis, « donnent matière « à un gain possible, quoiqu'il soit vrai que le nombre « d'environ mille qui naissent et sont élevés dans les « granges de Vaucluse insuffisant pour la consommation « du département, oblige d'en acheter encore autant de « jeunes qui sont amenés en troupeaux de l'Ardèche, de « la Drôme, de l'Isère, et même de l'Allier: mais, comme « on achète aussi un égal nombre de ces animaux, pour « les revendre à Marseille, après les avoir engraisés, « le Département gagne sur cet objet une somme d'en- « viron vingt mille francs. Ce gain même est plus con- « sidérable quand le commerce est actif, et lorsque les « embarquements sont fréquents et nombreux » (4).

Le début du siècle actuel indique un effort couronné de succès, dans cette branche prospère de l'exploitation rurale. « La race porcine s'est améliorée, et est surtout « consacrée à l'engraissement pour l'exportation (5). Les « races de Provence et de Quercy dominant. Les croise- « ments ont amélioré l'espèce porcine en la rendant « plus précoce et plus facile à engraisser. Les princi-

(3) Arch. comm. d'Avignon, rég. des délibérations. (T. XI, fol. 62).

(4) Mémoire statistique sur le département de Vaucluse, 1808.

(5) Grande enquête décennale de 1898. La Production animale.

« paux croisements s'effectuent avec des *Yorkshires* » (6). Le but de cette production est alors la vente des cochons de lait engraisés après le sevrage et l'engraissement des sujets en général. A cette période, une ressource alimentaire pour l'entretien de ces animaux est mise, de plus en plus, à contribution : c'est la litière des vers-à-soie. Duvaure, agronome dans la contrée voisine, la Drôme, écrit dans un de ses extraits sur l'agriculture : « C'est un engrais très puissant et très actif, mais il est avantageux et plus profitable de le réserver pour les bestiaux, tels que les brebis, les jeunes agneaux et les cochons ».

Comme cela se conçoit facilement, la grande guerre est venue apporter de nombreuses perturbations, dans cette spéculation locale. Après la fin des hostilités, l'on arrive au total de départ d'une ère de variations incessantes, à tous les points de vue, pour l'espèce porcine en *Vaucluse*. Les statistiques agricoles annuelles précisent à 1.440 têtes, ce total des porcins, en 1919. Depuis, aussi bien au point numérique qu'au sujet des bénéfices, des races et de l'entretien, l'élevage et le commerce des cochons ont subi, dans le département, des fluctuations sans nombre. Voici un tableau établi sur les listes des statistiques agricoles annuelles :

	Verrats	Truies	Porcs à l'engrais agés de + de 6 mois	Porcs à l'engrais agés de — de 6 mois	Total de l'espèce
1919	80	1.100	8.260	4.990	14.440
1924	90	1.200	1.070	6.650	18.010
1927	100	1.050	9.730	6.430	17.310
1929	120	1.000	11.200	7.000	19.320
1930	130	1.050	11.230	6.670	19.080

(6) Thèse de Paul Granon-Fabre.

(7) Statistique agricole annuelle de 1919-1924, 1927, 29 et 30.
Ministère de l'Agriculture.

Nous voyons ainsi que le contingent le plus élevé est celui des porcs à l'engrais de plus de 6 mois. Il existe relativement peu de truies et de verrats. Cela dénote, tout de même, qu'un grand nombre assez important de ces bêtes à l'engrais proviennent de contrées plus riches, à cet égard. Il faut en effet s'appesantir sur la supériorité des demandes de la consommation locale, vis-à-vis de la production porcine de Vaucluse. Cette différence est d'ailleurs écrasante pour le prestige régional. Cela ne veut pas dire que l'élevage du pays paraisse en net déclin. Au contraire, le porc conserve sa place, en Vaucluse, de nos jours, et il est plus d'une exploitation de la campagne qui sacrifie au minimum 1 porc tous les ans, quand ce n'est pas plusieurs. Tributaire d'une vogue non encore amoindrie, le porc joue encore, dans la vie agricole régionale, un rôle intéressant qu'il convient d'étudier plus précisément. C'est ce que nous allons faire.

POPULATION PORCINE ACTUELLE DE VAUCLUSE. — Malgré la statistique dûment établie par le Ministère de l'Agriculture, il est permis de ne les accepter que sous réserve, en ce qui concerne les porcins. En effet, la courte durée de l'exploitation d'un sujet, et les qualités prolifiques de l'espèce permettent une facilité de renouvellement des effectifs à l'engrais, et des changements les plus bizarres dans les cours d'achat des jeunes, et de la vente des adultes. La conséquence en est, une variation incessante de la production générale, qui ne peut exister que pour l'espèce porcine. Ces causes prépondérantes ont leur répercussion en Vaucluse, comme dans tout pays qui s'occupe tant soit peu de l'élevage, et du commerce de ces animaux. Aussi est-il difficile de fixer avec exactitude le chiffre le plus récent de la population porcine du département ! Faisons une moyenne des dernières années et arrêtons-nous au total de 19.000 porcs à l'engrais s'ajoutant à 70 verrats et 300 truies.

LES RACES. — Le caractère zootechnique des spécimen que l'on rencontre, dans les porcheries vauclusien-

nes, révèlent un assemblage assez divers de races nombreuses qui se sont introduites, dans le pays, par l'afflux régulier des importations. On trouve un mélange de types assez purs, de variétés et de croisements qu'il est, pour l'observateur peu averti, difficile de résumer. Un léger retour en arrière, sur la période d'avant-guerre, permet néanmoins une utile dissection dans ce fouillis. A cette époque, dit-on, « les races de Provence et de Quercy » dominant », avec des croisements dont celui de Yorkshire est le principal. De nos jours, les races de Provence se retrouvent, pour les sujets d'origine directe, avec les mêmes caractères. Ce sont les porcs de la région marseillaise du type circum méditerranéen (8), décrit par M. Dechambre. Mais ce type a subi comme les autres l'emprise du Yorkshire ou des autres croisements anglais (le large white en particulier). Les races du Quercy sont les gascons qui peuplent en nombre assez appréciable nos exploitations. Le sujet est toujours dans la même description que l'ancien. Enfin, les races des Alpes avec la variété Dauphinoise, « mince, à côte plate, à poitrine « peu profonde » (9) sont représentées. Il y a encore une variété de la race bressane, qui est surtout appréciée, dans les régions truffières du Nord Vauclusien, dont les centres sont Valréas, Richerenches et Tulette. Cette variété « vigoureuse, forte marcheuse et rustique », permet la récolte d'un total annuel de truffes qui, dans la production nationale, cède le pas sans ridicule à celui du Périgord Agenais. En cette région, une catégorie particulière, d'origine voisine, appelée race de Bourdeaux, à la robe tachetée ou le plus souvent blanche, au profil nettement concave, peut se rencontrer dans la portion la plus nordique du département en dessus d'Orange, vers Valréas. Elle n'est qu'un faible contingent, utile pour la boucherie ou la consommation familiale. Enfin, un peu partout deux croisements sont pratiqués, le Yorkshire le plus fréquent et le Craonnais au Nord surtout. Le type le plus répandu est donc un animal apparenté à

(8) Dechambre (P.), *Traité de Zootechnie*, tome IV, Les porcins,

(9) Thèse de Paul Granon-Fabre.

la grande race « circum-méditerranéenne » de tête allongée, au profil subconcave, la face étroite et fine, les oreilles fortes dirigées horizontalement et la peau le plus souvent non pigmentée ». Il a l'avantage de ne rien préjuger de son centre de dispersion, ni du sens dans laquelle celui-ci a pu s'effectuer » (Dechambre) ⁽¹⁰⁾. En définitive, les races porcines en Vaucluse sont d'une heureuse diversité qui lui donne un ensemble zootechnique des plus satisfaisants.

ENGRAISSEMENT DES PORCELETS D'IMPORTATION. — La principale spéculation des éleveurs de Vaucluse réside, dans l'engraissement de sujets achetés jeunes à des marchands, et provenant de régions diverses, dont le département est tributaire, à cet égard. La production des porcelets nés dans les porcheries locales est, en effet, d'une insuffisance très nette, pour suppléer aux besoins du pays. Il n'existe, comme nous l'avons dit, qu'un petit nombre de reproducteurs et, les truies sont en moyenne trop peu fréquentes pour y remédier par leurs portées.

Aussi le Vaucluse est-il obligé de s'approvisionner en porcins, et notamment en porcelets, dans les départements voisins. Les propriétaires de Salon, de Pélissanne, des environs de Marseille, des élevages bas et hauts-alpins et surtout de la région d'Aubagne où un centre très florissant existe, viennent sur les marchés locaux offrir leur production. C'est surtout la région marseillaise et salonnaise qui envoie, chaque semaine, ces porcelets du commerce. La proximité du port actif et considérablement cosmopolite a fait, de la portion voisine de la cité phocéenne, un remarquable centre d'élevage du cochon. La nourriture y arrive en droite ligne, à peu de frais et en grande quantité facilement acquise, des navires étrangers. Les tourteaux avariés, et d'autres éléments un peu dépréciés par le transport, permettent une alimentation facile, peu coûteuse et constante. Aubagne ⁽¹¹⁾, Pélis-

(10) Les porcins. Traité de Zootechnie, tome IV.

(11) Les foires de porcs à Aubagne sont depuis longtemps très importantes. On y trouve toutes les races voisines et la race des porcs dits « marseillais » qui est le type méditerranéen déjà vu.

sanne et Salon offrent un bel exemple de la mise en pratique de ces commodités.

Les porcelets sont ainsi apportés sur les marchés d'Orange surtout, de Carpentras, d'Avignon et d'Apt à l'âge de 2 mois, 2 mois 1/2 ou 3 mois. Ils sont emprisonnés en des cages de bois à gros barreaux, et amenés en camion automobile, le plus souvent. On les vend à l'estimation, au prix actuel du jour au kilog. Pesant en moyenne de 18 à 20 kilogs, rarement davantage, ces jeunes porcins valent maintenant pour l'acheteur local de 120 à 140 francs la pièce.

Après leur changement de propriétaire et d'habitat, le porcelet va commencer en Vaucluse, son engraissement intensif et méthodique, qui vise généralement la consommation familiale. Cet entretien ne dure pas très longtemps, de 7 à 8 mois en moyenne. Achetés en février, mars, le porcelet restera ainsi à l'engrais jusqu'en octobre suivant. A cette époque alors, quand il aura atteint le poids convenable de 100 à 120 kilogs, il sera sacrifié, soit pour la population entière de l'endroit, soit pour les besoins particuliers de l'exploitation. Ce dernier cas est de loin le plus fréquent.

Une remarque, qui se retrouve dans plusieurs élevages d'engrais chez les autres espèces, est mise en contribution dans les porcheries vauclusiennes. C'est le peu d'augmentation que prend avec une lenteur désespérante, le poids des adultes, passé l'âge moyen de 10 à 11 mois et la masse maximum de 130 kilogs. En effet, comme chez le lapin, il existe à cette époque fixe de l'existence individuelle des sujets, un plafond de poids et de rapport trop difficilement et onéreusement dépassé. Aussi, nos agriculteurs s'en tiennent à ces limites pour le plus grand profit de leurs exploitations porcines ⁽¹²⁾.

Pendant cette période d'engrais, l'alimentation est poussée à l'extrême. On donne en abondance une bouillie liquide contenant du son, des farines diverses, d'autres éléments, du petit lait et de l'eau. Ensuite un com-

(12) Ils ont bien observé par la force des choses cet arrêt logique dans l'engraissement et des 130 kilos au maximum, le porc n'est plus conservé.

plément riche de fourrages assez rarement utilisés, de racines (betterave, carottes ou autres), de maïs, de tourteaux et des détritux variés de la nourriture humaine, sont ajoutés avec une profusion moins coûteuse (13). Le choix de l'âge de début aidant, on arrive de la sorte à produire, en peu de temps, le maximum de chair et de graisse, but que vise tout exploitant.

Il faut compter qu'en moyenne, chaque porcherie locale fournit au moins un porc adulte, compris dans toute cette description, tous les ans, à une époque régulière, vers la fin de l'année le plus souvent.

Lorsque le cochon est vendu pour la boucherie, c'est dans le village ou la cité d'entretien qu'il va finir. Il va rarement plus loin, sur les marchés. Le boucher vient, discute du prix, et se rendant compte de l'état d'engraissement de l'animal, se décide.

Si l'on considère les limites de vente précédemment fixées, on comprendra que le porc, au prix actuel de 7 à 8 francs le kilog de poids, donne avec ses 900 à 1.000 francs de valeur marchande, un des plus appréciables bénéfices que nos éleveurs de Vaucluse savent mettre à profit. Il est même quelques citadins qui, l'utilisant, font une économie considérable, pour toute la maisonnée et les proches parents (14).

Mais cette production ne donne tout de même qu'une faible proportion des 45.000 porcs, qui sont annuellement sacrifiés en Vaucluse pour les seules fins de la consommation régionale en viande et en charcuterie. Il compense cependant, une importation coûteuse, en assurant, au rural, un bas de laine des plus agréablement fourni.

MODES D'EXPLOITATION. — En règle générale, l'élevage porcin se fait en Vaucluse dans les fermes nombreuses, ou les communes, ou encore parfois quelques exploitations urbaines, par toute une série de petits lots particuliers. Il existe bien des élevages plus importants du type industriel mais ils sont l'exception.

(13) Cette nourriture varie du reste suivant les ressources de l'exploitation rurale.

(14) Inutile de dire qu'ils sont l'exception.

Ce que l'on trouve avec une fréquence constante dans nos campagnes, c'est la présence dans chaque patrimoine familial, d'une porcherie entretenant un, ou plusieurs sujets, très rarement nombreux.

La truie et sa portée en constituent, de loin, l'exemple classique le plus courant. D'autrefois, deux ou trois pores à l'engrais sont à demeure dans la ferme. A peu de frais, par les détritux divers de ses récoltes et de l'alimentation générale de la population entière de son domaine, l'agriculteur vaclusien raffermir son capital.

Dans ces petites exploitations, comme on le prévoit un peu, l'hygiène s'est améliorée sans atteindre aujourd'hui le « *nec plus ultra* » désirable. En général, un coin désaffecté de la bâtisse habitable ou des autres constructions, a été découverte et baptisée « porcherie ». Là, une, deux, parfois trois loges, que ferme au bas une planche vermoulue munie d'un vieux verrou, qui pourrait souvent évoquer, avec évidence, les plus anciennes époques du domaine, forment l'habitat des sujets. La litière y est sale ou plus exactement non renouvelée, comme il convient. L'eau de lavage est inconnue du sol et les toiles multiples des araignées velues témoignent de l'abandon marqué de ce réduit. On y vient seulement pour emplir l'auge commune de la bouillie journalière et la carence hygiénique de l'endroit n'est certes, pas à louer.

Heureusement, faut-il dire, ceci n'est pas coutume partout et il existe en Vaucluse maintes porcheries particulières dont la tenue est remarquablement soignée et surveillée (15).

De plus, dans le pays et notamment à Bédarrides (16), à Montfavet, à Pertuis, de grands élevages sont exploités avec tout le soin qu'il est souhaitable. L'installation y est moderne, bâtie sur le type actuel de toute construction du genre. On y lutte avec succès parfois, par des améliorations « au courant », contre les épizooties plus que ja-

(15) Elles sont peu fréquentes aux abords des grandes villes et d'Avignon en particulier.

(16) L'élevage de M. Bondon à Bédarrides est remarquablement conçu, propre et hygiénique. Il contient 200 adultes au bas mot.

mais à craindre chez la gent porcine. Le type est celui de de toute grande porcherie. Elles contiennent en général, de 100 à 200 sujets. Bien aérées, vastes, propres, elles sont entretenues avec soin chaque jour. C'est une utile consolation pour la pénurie générale du restant de l'élevage porcin. Il convient donc de les louer et de les encourager vers une amélioration toujours possible.

CONCLUSION. — L'élevage des porcins révèle donc, en Vaucluse, un caractère purement local, avec un but familial extrêmement répandu. Le profit reste donc en entier dans le pays. En effet, le prix d'achat des jeunes est rapidement et avantageusement comblé par la vente de l'animal adulte complètement transformé pour la boucherie.

Ainsi, à côté de l'élevage du mouton si florissant en Vaucluse, et de la spéculation du lapin, ainsi que nous allons le voir, il existe, en l'espèce porcine, une source de revenus considérables et faciles dont nos populations agricoles savent ne rien perdre. C'est, comme on l'a déjà dit, le propre de leur personnalité active et intelligente. En souhaitant une amélioration de l'hygiène générale et une vogue plus intense des grandes exploitations porcines, acceptons l'état actuel avec un satisfaisant optimisme.

CHAPITRE VI

Les caprins

La chèvre

Bien que l'espèce caprine paraisse avoir joué, en Vaucluse, par sa production laitière et la vente des chevreaux, un rôle qui n'est pas négligeable dans la vie rurale de nos montagnes, on ne trouve pas beaucoup de détails sur son histoire. Quelques documents ça et là, signalent bien sa présence et l'intervention de son lait pour les régions élevées de l'Est, mais il faut descendre jusqu'au siècle actuel pour avoir des renseignements à cet égard. La grande enquête décennale de 1908 signale en une seule ligne : « L'espèce caprine n'est élevée dans les pays de montagne que pour le lait » (1).

La population caprine actuelle du département n'en est pas à moins dans la première moitié du classement national. Sans avoir les 627.415 unités de la Drôme, elle n'en laisse pas moins derrière elle, avec ses 10.000 et quelques têtes, une cinquantaine de départements français. D'ailleurs, il serait facile de le deviner, si on visitait, voyageur éclairé sur le restant de l'élevage français, les pentes du Ventoux, des monts de Vaucluse et les promontoires du Luberon. Il est bien rare, en effet, qu'un troupeau de nombreux moutons qui broutent sur ces hauteurs, ne

(1) Extrait de la « Production Animale », au chapitre du département de Vaucluse. Les caprins n'y font l'objet, en une seule ligne, que d'une simple mention.

renferment pas un, deux ou trois représentants de l'espèce caprine. Assez vorace et peu délicate, la chèvre s'attaque à toutes sortes d'aliments à son goût, qu'ils soient herbes de refus, ronces ou jeunes pousses d'arbustes. Il lui arrive ainsi de faire des dégâts et ce n'est pas sans raison que du XVIII^e au XIX^e siècles, des règlements prescrits par l'Administration des Eaux et Forêts ont à plusieurs reprises mis un frein à cette excessive voracité. Cela aurait alors entravé l'essor de l'espèce, mais de nos jours, la « vache du pauvre » continue son rôle sans embûches légales, avec un réel intérêt économique.

L'élevage caprin ne procède pas en Vaucluse d'une méthode intensive, avec des troupeaux à gros effectifs. Il est au contraire caractérisé par un grand nombre d'exploitations familiales (si toutefois le mot n'est pas trop flatteur), renfermant quelques sujets seulement où le bouc est l'exception. Le régime général est plutôt celui de l'habitation.

On peut distinguer un type très fréquent de ce genre où la ferme pratique un élevage mixte d'ovins et de quelques caprins. Elle utilise alors pour son propre compte, le lait de toutes les femelles susceptibles d'un pareil effort et sa transformation partielle en fromages. Mais il arrive assez souvent tout de même et en particulier dans les hauteurs entre Apt, Sault et Banon que ces fromages, connus ou appelés « banons » selon le pays, sont l'objet d'un petit commerce particulier (3). Le lait de leur fabrication est le plus souvent mixte. Il est recueilli, plus ou moins hygiéniquement dans les classiques bidons d'étain affectés à cet usage et le laitier, chaque matin, vient en faire la « relève ». La vue de ces nombreux bidons sur le bord des routes, à l'aboutissant des chemins privés, n'est pas le spectacle le plus inattendu du matin en cette confiante région. L'espèce caprine, supplée donc là, à l'ab-

(2) Thèse de Paul Granon-Fabre. Le bétail de la Drôme, chapitre de la chèvre.

(3) Commerce qui ne dépasse qu'exceptionnellement le cadre de sa production. On les appelle en Dauphiné et Hautes-Alpes des « tommes ».

sence bovine ou plus exactement à la difficulté de son entretien en ces pentes dénudées et pauvres.

Pourvoyant aux besoins d'une population rude et peu fortunée, qui ne peut s'approvisionner en lait de vache, la chèvre est donc une ressource providentielle à cet égard dans les hameaux du haut Vaucluse.

A côté de ces élevages mixtes, il arrive, mais plutôt en plaine et dans les vallées, que des propriétaires moins privilégiés entretiennent, en plus du cheval et de la basse-cour, une ou deux chèvres qui subviennent à la seule consommation laitière de la maisonnée. Cette exploitation parfois strictement d'ailleurs plus exclusive que la précédente est la moins répandue. L'élevage caprin de Vaucluse est donc, en définitive, d'ordre purement familial. Rien de méthodique n'y a été fait. « Il serait pour-
« tant facile d'arriver par sélection, à créer dans chaque
« région de bonnes familles laitières et d'améliorer très
« rapidement les rendements en lait. » (Desmoulins) (4). Mais aucun effort général marquant ne vérifie en Vaucluse, cette supposition.

La conséquence logique de cet état de chose est, au point de vue zootechnique, le manque de diversité dans les races. La population caprine locale, surtout dans la zone élevée de l'Est, est constituée, avec assez d'uniformité, par l'extension de la race des Alpes ou de leurs croisements. Le type le plus fréquent est un spécimen à tête concave, généralement sans cornes, et de petite taille. Brune, grise le plus souvent, quelquefois fauve, baie ou blanche, la livrée est assez variable selon les individus. Il en est de même pour les aptitudes laitières qui peuvent se cantonner dans la moyenne de 360 litres et les possibilités prolifiques (une portée annuelle de 2, 3, 4 chevreaux).

L'habitation de la chèvre n'offre rien de particulier en nos régions. Il est habituellement un abri de fortune, soit un coin de l'étable près du râtelier, soit la communauté

(4) Phrase empruntée à une citation de la thèse de Paul Granon-Fabre sur le bétail de la Drôme.

de la bergerie, soit encore un réduit désaffecté que les investigations du maître de céans ont ressorti de l'oubli. La généralité en demeure évidemment, en ce qui concerne les conditions d'hygiène et de propreté, d'une relativité douteuse. Mais sobre, rustique, peu salissante, la chèvre s'en trouve rarement amoindrie. C'est au contraire ce qui paraît le mieux lui convenir en Vaucluse.

La nourriture lorsqu'elle est à l'étable varie beaucoup selon les possibilités de l'exploitation. On lui donne toujours du vert et du fromage sec, mais un supplément de racines ou de tubercules, tels que carottes, navets, pommes de terre, etc..., est presque aussi fréquent. L'animal, de plus, n'est pas difficile à nourrir et s'accommode de tout.

Le but de l'élevage est, presque exclusivement, en Vaucluse, la production du lait qui convient, comme on l'a déjà vu, à l'absence de femelles bovines. Ce lait, dont la quantité annuelle recueillie est de 2.500.000 litres environ, assure la consommation de très nombreux ménages agricoles peu riches. Les cultivateurs de l'Est du département en font d'excellents fromages, après caillage et égouttoir en des « faissettes » rondes d'un tiers de litre. Les « fromages » utilisés frais ou demi-secs et salés, parfois séchés plus longuement et travaillés ensuite, prennent une saveur piquante presque amère. Ce sont les « picodons » comme on les appelle en Drôme. On les vend sur tous les marchés urbains, sans autre débouché; ces fromages ne donnent lieu à aucune exportation.

Il existe encore un autre rapport, non moins négligeable, pour cet élevage, c'est celui de la vente des chevreaux. Les abattoirs de Vaucluse accusent en leurs statistiques un sacrifice annuel moyen de 2.000 chevreaux et, depuis quelque temps, les jours de fermeture des boucheries, les marchands de gibier réclament l'autorisation de vendre cette viande. Ils n'y manquent pas, cependant, et certains cabris vendus à un mois ont une viande trop jeune, sans goût (5).

(5) Elle est peu appréciée, il faut le reconnaître et on ne la consomme qu'exceptionnellement ou par goût particulier chez certaines personnes.

Tout cet ensemble de considérations très appréciables démontre, avec usure, l'importance de la chèvre en un pays comme le Vaucluse. Planche de salut des propriétaires du Vaucluse-Est, compensatrice de certaines pénuries animales et individuelles ou agricoles, l'espèce caprine donne, par son utile intervention aux agriculteurs de Vaucluse, l'heureuse revanche de tous ses dénigrements.

CHAPITRE VII

La basse-cour

De même qu'en tout pays de France et de Navarre, les modestes hôtes de la basse-cour ne sont pas négligés en Vaucluse. Ils y prennent, au contraire, en certaines exploitations, une importance industrielle de plus en plus croissante. Ainsi que l'a écrit si justement M. Legendre ⁽¹⁾, l'éminent secrétaire de l'Office français d'élevage, ici comme ailleurs « les circonstances économiques poussent de plus en plus à tirer parti de tout et nombre de petits propriétaires locaux pensent à développer au maximum ce qu'ils ne considéraient jusqu'ici que comme un appoint négligeable, tentant de la sorte, en affermissant leur capital, de trouver leur voie.

Sans être un producteur de premier plan, le département s'est taillé dans tout l'élevage national une place satisfaisante depuis 1914. Mettant à profit les plus récentes conceptions de l'aviculture moderne, le vauclusien qui s'est aperçu d'un grand espoir lucratif pour la question, a su méthodiquement l'organiser.

Et maintenant, à côté de l'inévitable banalité des petites basses-cours familiales, si fréquentes comme partout, le département peut montrer, avec de bons résultats zootechniques et pécuniaires, un contingent remarquable de grands élevages rationnellement conduits, et sans cesse plus nombreux.

La poule et le lapin s'y partagent, selon les points par-

(1) Dans son ouvrage « Les Animaux de la Basse-Cour », Hachette, 1906. Préface.

ticuliers du territoire, la suprématie des exploitants. Sans accorder l'avantage à l'un des deux, on peut dire seulement qu'ils assurent tous deux en aviculture et cuniculiculture (élevage du lapin) les meilleurs bénéfices de très loin.

Par l'exploitation des œufs et du poussin d'un jour, par la vente directe de la chair des sujets, quels qu'ils soient, par l'utilisation moins répandue de la fourrure de quelques lapins, cette basse-cour de Vaucluse offre encore, à bon escient les plus flatteuses spéculations animales.

Entrons donc, avec l'ordre logique, dans le détail du sujet et pour l'aborder occupons-nous tout d'abord des volailles.

1. — L'élevage des poules et des autres volailles

GÉNÉRALITÉS. — HISTORIQUE. — Depuis longtemps déjà dans toute l'étendue du pays, en ville comme en campagne, la « volaille » complète avec beaucoup d'opportunité le petit patrimoine animal de la plupart des familles.

Au xvi^e siècle, les gros volatiles et les poules semblent avoir la préférence. Les oies vagabondaient alors dans les rues d'Avignon et des écrits l'interdisant en témoignent par deux fois à cette époque (1). Les « chapons de la Barthelasse » étaient très prisés de nos populations comtadines. Plus tard, de Pazzis, en 1808, englobant sans doute toute la gent ailée domestique dans ce clan, signale que le « gibier forme un heureux approvisionnement des marchés ». Mais nulle part on ne retrouve la trace d'une intensive spéculation avicole. La routine et les besoins de

(2) Thèse de M. Auguste Pleindoux, Inspecteur général des S. V. au ministère de l'Agriculture : « Le commerce de la Boucherie et l'Inspection des viandes dans le département de Vaucluse, autrefois et aujourd'hui ». Lyon, 1925.

la ferme sont donc les seules directives qui régissent l'entretien de cette basse-cour. Il existe à ce moment-là, en l'an IX de l'Empire, 956 volailles dans la petite commune de Courthézon.

Avant 1914, au début du siècle actuel, l'aviculture reprend un nouvel essor. Les marchés de Carpentras, d'Orange, d'Avignon, de Cavaillon et d'Apt témoignent de l'augmentation de l'effectif ailé. Les œufs prennent déjà leur vogue naissante et on expédie déjà un peu au dehors. Les races sont autochtones, avec quelques lots étrangers disparates ou la Bresse est la meilleure. Et l'on en arrive par étapes, au renouveau avicole contemporain dans le département de Vaucluse.

LA BASSE-COUR LOCALE EN 1933 (2). — Après la terrible épreuve de 1914-1918, il fallait repartir du bon pied dans l'ère économique rurale qui s'ouvrait. Partout, les progrès résultant d'une expérimentation méthodique et les connaissances supérieures de la science nouvelle offraient l'avantage de leur mise à profit.

En aviculture, c'était une occasion trop belle d'améliorer la technique rudimentaire des élevages locaux. Sans faire disparaître la basse-cour particulière, nécessaire aux petits exploitants sans prétention, l'effectif des volailles s'est accru, avec un meilleur choix des sujets et l'introduction de bonnes races pondeuses étrangères ou de bêtes d'engraissement mieux entretenues.

Mais ce n'était là qu'un timide début. En effet, plus ambitieux, considérant les choses plus en grand, quelques éleveurs de Vaucluse se sont mis à produire de la poule pour ses œufs et ses poussins, avec plus de méthode et d'extension. Ils ont mis ainsi, peu à peu, de grandes entreprises avicoles en œuvre et leur nombre, sans cesse en augmentation, est maintenant prometteur.

Autour d'Avignon et d'Orange, une répartition souvent

(3) Nos renseignements sont tirés des investigations personnelles qu'a bien voulu nous donner M. Sujarlan et de nos propres recherches.

inattendue pour le profane de fermes entièrement spécialisées dans l'élevage des volailles affirme l'active prospérité de l'essor des basses-cours, en offrant souvent les conceptions les plus intéressantes pour ces installations.

La vogue de cette industrialisation de l'aviculture et son lucratif résultat se répandent de plus en plus, l'on a créé sous l'instigation des praticiens, dont M. Eujarlan à Avignon est le plus actif, avec le concours des éleveurs compétents, et de M. Pleindoux, président du groupement, la récente Société d'Aviculture du Comtat qui va tenir sous peu son deuxième grand Congrès avec MM. le Docteur Rolland, Gros, maire d'Avignon ; Chambonnière, Rousset et Lurat, personnalités marquantes du monde avicole français. Cette Société a pour but l'organisation et la défense de l'œuf frais et français, la défense de l'Aviculteur et par conséquent celle du consommateur, en demandant une législation de l'œuf et la création de Groupements avicoles régionaux. Telle est dans l'ensemble la basse-cour de Vaucluse.

LA BASSE-COUR INDUSTRIELLE. — LA POULE. — Quelles sont donc maintenant ces grandes exploitations dont nous avons causé ? Elles sont des centres locaux d'élevage de poule, véritables types industriels, sources de revenus et d'économie remarquables. Nous avons pu, grâce à l'amabilité de quelques exploitants que nous remercions ici, visiter les plus importantes de ces installations. Voici ce qu'il ressort d'intéressant.

Bâtis sur le type actuel des grandes basse-cours spécialisées dans l'élevage des poules, ces centres avicoles n'ont pas d'autre objet. Ils vivent pour et par leur industrie, car c'en est une et non des moindres. Ils sont copiés sur les modèles les plus récents.

Les bâtiments de ponte, d'abri, d'élevage enfin, sont en général spacieux, aérés et munis du chauffage central le plus souvent. On les nettoie et les désinfecte fréquemment s'il le faut. Devant chacun d'eux, un vaste terrain d'ébat clos et gazonné (surtout par du maïs) permet avec aisance un exercice indispensable et la recherche salutaire des insectes. Pour les pondeuses, des poulaillers

modernes, très bien agencés, avec perchoirs, larges baies, accès ingénieux et grands parcours herbacés avec grilles métalliques assurent les bonnes conditions de la récolte des œufs. Pour les poulettes et les coquelets conservés en vue d'une vente et du renouvellement de l'effectif, d'autres locaux du même genre récent sont mis en pratique. Et partout, le chauffage, l'hygiène et l'aération sont rationnellement améliorés.

L'alimentation en pâtées spéciales et en grains est des plus efficaces. Jamais excessive, toujours active, elle est formée de grains concassés (petit blé ou petit maïs) et de pâtée variable suivant les sujets. Les pondeuses (3) y trouvent de la farine de lait et même du lait. Les jeunes ont une pâtée moins forte et les adultes y trouvent les condiments et la nourriture active et nécessaire dont ils ont peu de temps à montrer les profits.

Enfin dans tous ces élevages, l'incubation des œufs est moderne, c'est-à-dire artificielle et supérieure pour le rendement total. Le type le plus fréquent des couveuses utilisées est « l'incubateur mammoth » ou la couveuse à chauffage latéral au moyen d'une lampe à pétrole. Cette dernière, la plus ancienne, cède peu à peu le pas, à la première plus moderne.

Et dans tous ces élevages on sélectionne non seulement les races, mais encore les sujets de rapport. Les pondeuses sont baguées au début et conservées à seule constatation d'une ponte prometteuse de plus de 150 à 200 œufs par an. On commence vers 8 mois. L'engraissement, par ailleurs, est intensif et rapide par le choix alimentaire et la précocité des poulettes ou des coquelets.

Nous avons constaté dans les deux élevages visités, celui de M. Salomon à Montfavet (4), et de M. Mourre aux environs d'Avignon, la remarquable installation moder-

(4) Cette pâtée des pondeuses contient du lait et en plus de la farine de sang desséché, de viande, de maïs, d'avoine, de la « sénéille », du son et..., parfois de la luzerne pulvérulente.

(5) Tout cet élevage de M. Salomon est typique et remarquablement connu. Le chauffage central, les locaux, l'incubateur mammoth et tout enfin est au maximum de l'actualité.

nisée de la basse-cour de rente. Tout y est parfait, louable et encourageant pour l'aviculture locale. On ne saurait trop flatter ces progrès accomplis par nos deux compétents éleveurs, dont nous avons apprécié de plus le commerce. M. Salomon produit 2.000 œufs environ par jour en période de ponte et dans ses 3.000 pondeuses au minimum, les poules à 200 œufs annuels ne sont pas les moins fréquentes. L'élevage de M. Mourre offre les mêmes résultats (5). De plus, l'expédition du poussin d'un jour, profitant de la période de jeûne de début, est très active. Elle va, pour M. Salomon jusqu'en Allemagne, dans la Ruhr. Enfin la consommation locale leur emprunte un contingent appréciable de volailles engraisées dont les bénéfices sont des plus reposants.

Une poule demandant environ 3 ou 4 francs par mois de nourriture peut pondre pour 20 francs d'œufs dans le même temps. Elle peut se vendre de plus, après fatigue physiologique, de 25 à 30 francs. N'est-ce pas là des chiffres éloquentes qui se passent de tout commentaire ? L'importance de la poule est donc vérifiée et opportunément lucrative. Voyons plus précisément quelles sont ses races en Vaucluse.

LES RACES DE POULES. — Il convient au sujet des races de différencier l'élevage familial de l'élevage industriel. Dans le premier, il est très fréquent de trouver un descendant plus ou moins variable des anciennes poules autochtones jadis assez disparates. C'est une volaille noire ou grise, à cou parfois déplumé, rustique, moyenne pondeuse, de chair excellente et d'appétit légendaire.

A côté de cela, d'autres types qui se retrouvent dans les grandes exploitations coudoient cette volaille « ancestrale », à ce qu'en dit Legendre.

Dans les grands élevages, les sujets étrangers sont les plus nombreux et même presque exclusivement répandus. La Leghorn blanche en premier lieu occupe les trois quarts de cet effectif. C'est le type de ponte préféré. Mais

(6) M. Mourre présente les mêmes caractéristiques sur des parcours plus vastes et des lots plus répartis.

il existe d'autres races qui spécialisent les volailles à deux fins, ponte et chair; ce sont Austrologue d'abord, la « Rhode Island » ensuite et un complément de Sussex, Faverolles, Marrais. Il est regrettable de constater l'abandon des variétés françaises pourtant excellentes. La Faverolle, par exemple, la poule de Houdan et tant d'autres, si remarquables en double rendement, comme le réclame depuis peu l'exploitant local, sont trop délaissées. Réhabilitons donc en Vaucluse nos bonnes races françaises.

LES AUTRES VOLAILLES. — Dans la basse-cour locale, la volatile autre que les poules est de beaucoup la moins fréquente. Elle a pour but unique la consommation familiale ou la vente sur les marchés locaux. Leurs œufs sont utilisés par leurs exploitants. Ce sont les canards, assez disparates, avec surtout le col vert, le canard muet et le canard de Barbarie. Les oies sont peu nombreuses. Les pintades parfois bien exploitées par la ferme sont peu répandues en général. Il en est de même du dindon. Seul le pigeon est plus fréquent. On le consomme toujours et beaucoup dans la zone montagneuse. Mais en aucune de ces espèces, il est possible de sortir un type particulier, une race bien nette. Tout est divers, et sans cesse en renouveau.

CONCLUSION. — L'aviculture vauclusienne est donc, par la poule, ses œufs et ses poussins, une importante préoccupation locale dont l'avenir s'ouvre plein de promesses et de possibilités appréciables. Il est un devoir de l'encourager. Nos éleveurs et notre Société d'Aviculture du Comtat n'y manqueront pas, cela est certain.

2. — L'élevage du lapin en Vaucluse

Depuis longtemps déjà, le lapin occupe dans les exploitations rurales de Vaucluse une place avantageuse qui n'a cessé de croître surtout depuis la guerre. Aux premières années du XIX^e siècle, le « poil de lapin » expédié à Lyon

et à Marseille par le pays forme « une très petite branche de commerce d'exportation qui ne compense pas à beaucoup près la chapellerie fine que ce département tire de Lyon ».

L'espèce doit être englobée dans la catégorie du « gibier » qui forme « un agréable et excellent approvisionnement des marchés », dont celui de Carpentras est de très loin le plus important, « peut-être en lui-même le plus beau qui existe en France », écrit de Pazzis (6).

La consommation du lapin devient, par la suite, de plus en plus importante et elle dépasse, peu à peu les limites de Vaucluse.

Les statistiques de 1868 signale avec netteté cette exportation qui a pour direction Nîmes, Montpellier, Aix et Marseille. « On a même dans certains villages, à Saint-Saturnin-d'Avignon par exemple, la vente assurée des lapins tués et dépouillés à raison de 0 fr. 65 le kilo pour l'expédition sur les divers marchés de la région » (7). De nos jours, les vétérinaires de Vaucluse sont unanimes à reconnaître et à conseiller dans leur clientèle respective un élevage si rémunérateur. Une enquête discrète faite en Vaucluse par l'Inspecteur Général des S. V., M. A. Pleindoux, révèle avec une évidence éclatante la vogue et l'utile rapport de cet entretien, qui se met ici en parallèle depuis 1918 avec son développement considérable dans toute le restant du territoire français. Cette nouvelle et fructueuse spéculation vient en cause directe de la plus grande consommation de la chair et de l'extension de la pelleterie. Elle ne revêt pas en Vaucluse de particularités. Voici du reste les principales caractéristiques.

1° CONDITIONS D'ÉLEVAGE. — On ne trouve pas en Vaucluse de grandes exploitations qui s'occupent uniquement du lapin. Les plus fréquentes sont celles de 20 à 25 sujets, avec ou sans concurrence en plus des cultures, et celles de 5 à 10 lapins étendues à toutes les fermes. Les bonnes

(7) Mémoire statistique sur le département de Vaucluse.

(8) Ce prix est bien infime si on le met en parallèle avec le coût actuel d'un lapin.

conditions d'hygiène ne sont pas la généralité. Si M. Brémond nous les affirme en sa clientèle de Vaison, d'autres praticiens sont moins satisfaits à cet égard et préconisent l'amélioration judicieuse des clapiers. C'est le cas de MM. Rassat et Sylvestre, d'Orange, de M. Engarlan, l'actif praticien d'Avignon. Ailleurs les installations semblent convenables. Quelques éleveurs plus aisés, et surtout plus « au courant », ont fait construire en leur basse-cour des cages en maçonnerie où le plancher en pente permet l'écoulement des urines. Des portes grillagées ferment ces cages qui sont superposées généralement sur deux rangées peu hautes et adossées contre le mur au fond d'un hangar de l'étable ou de la bergerie. Malgré cette apparence moderne, ces clapiers sont encore défectueux ; l'urine n'en coule qu'en partie et le reste suinte de toutes les faces de la cage, s'ajoutant à la condensation constante de la vapeur d'eau. D'autres installations en maçonnerie, plus précieuses et toujours mauvaises, sont également répandues ; habituellement le plus rudimentaire, la vaste caisse de bois grillagée à l'ouverture inférieure et montée sur pieds sur des briques n'en demeure pas moins la plus heureusement employée (8). C'est encore celle qui réalise la meilleure hygiène par son plancher disjoint qui écoule l'urine et la facilité que l'on a de la placer où l'on veut. Le clapier idéal du modèle le plus récent est encore peu connu en Vaucluse.

La période d'entretien du lapin ne dure que 4 ou 5 mois au maximum. De 30 à 50 jours après leur naissance dès qu'ils pèsent environ 6 à 800 grammes, les lapereaux sont retirés de la caisse ou de la loge maternelle. On les place dans une pièce assez vaste, en général une écurie ou une porcherie abandonnée. Là, ils sont engraisés en bande nombreuse jusqu'à 3 ou 4 mois et on attend leur évolution en vue d'un poids convenable, de 2 à 3 kilos. Les éleveurs vauclusiens ont constaté qu'après cette étape de leur vie, les lapins entrent dans une période de lente croissance où ce poids optimum est peu dépassé, pour un

(9) Elle est du reste assez fréquente et permet l'écoulement des urines, facilite le nettoyage.

bénéfice fatalement diminué. Aussi ont-ils limité l'entretien à cet âge et à ce poids. Les lapins vendables sont pris à domicile par les « leveurs » qui parcourent la région et s'arrêtent à des périodes régulières. Mais le propriétaire les porte très souvent au plus proche marché. D'autres fois encore, des maisonnées consomment une partie de cette production quand ce n'est pas la totalité, surtout pour les exploitations de 5 à 10 têtes.

2° RACES. — Les races sont une grande extension du lapin auquel les sujets à fourrures prennent une place peu marquante et mal encouragée. La race commune offre un pelage gris, roux clair, noir, mi-noir et mi-roux. C'est la forme domestique du lapin de garenne, appelé encore « lapin de choux » ! Il existe quelques types blancs qui par consanguinité deviennent albinos et de fécondité décroissante (yeux rouges). Les portées sont chaque fois de 6 à 12 lapereaux.

Cette race est très rustique, un peu précoce, aussi l'a-t-on croisée avec des races plus rémunératrices, telles que les géants des Flandres et le grand lapin de Normandie. Les produits obtenus sont de beaux spécimens qui atteignent parfois, surtout s'il y a du géant de Flandres, le poids respectable de 5 kilos. M. Vaton ⁽⁹⁾ fait une remarque intéressante au sujet de ces croisements. Observateur du caractère peu prolifique du type pur de ce géant des Flandres, il préconise le choix d'un premier mâle géant qui donnera un produit toujours précoce et susceptible d'une reproduction active. Le poids des lapereaux après ces deux générations est de beaucoup supérieur à ceux de la race commune et les portées sont alors plus nombreuses que celles des premiers croisements (mâle géant, femelle commune) ⁽¹⁰⁾.

(10) Un actif praticien de Vaucluse, dans l'arrondissement de Carpentras.

(11) Il y a là une remarque de la plus haute importance économique en ce qui concerne notre élevage du lapin. Nos exploitants se devraient d'en tenir compte surtout après les conseils tout proches de M. Vaton.

En plus de tout ceci, on peut voir avec satisfaction que quelques éleveurs vauclusiens s'orientent avec effort vers le lapin à fourrure. Les races les plus répandues en ce genre sont les lapins blancs, lapin commun à robe blanche (déjà cité), le lapin blanc polonais, le lapin blanc de Vendée, quelques-uns plus rarement argentés de Champagne, bleu de Boederen, Chinchilla. MM. Rassat et Sylvestre constatent dans les rares portées de Chinchilla, une tendance très nette à la dégénérescence indiquée par la couleur trop claire de la robe. De même que dans les bleues de Boederen, le volume est bien petit, la venue du lapin est assez longue et l'abatage de décembre et janvier est malencontreusement nécessaire.

De plus les difficultés créées par la carence très nette des « leveurs » qui veulent trop exploiter à leur profit les productions particulières, sans avantager notablement les animaux sélectionnés, amoindrissent et retardent cette orientation de l'élevage local. Il faudra intéresser plus équitablement l'effort de nos agriculteurs. Un prix d'achat supérieur encouragerait davantage l'élevage du lapin à fourrure et l'on ne se retiendrait pas si souvent, comme on le fait actuellement, à l'ancien patrimoine des races rustiques, non sélectionnées, mais plus prolifiques. Toutefois, une planche de salut est encore offerte, en cet ordre d'idée, pour une race aussi résistante que le lapin de choux ; c'est celle du blanc de Vendée qui paraît vouloir s'étendre en Vaucluse. Ce ne serait pas la plus mauvaise solution, au contraire. Elle présenterait le double avantage de répandre une race prolifique, résistante, dont la chair conserverait la vogue actuelle et dont les fourrures seraient une source de fructueux rapports et le Vaucluse, somme toute, ne pourrait qu'y gagner.

3° LE COMMERCE DU LAPIN EN VAUCLUSE. — Cette intensive production de l'élevage local ne va, certes, pas sans un actif commerce intérieur et extérieur. En effet, la consommation de Vaucluse, tout en étant très abondante, permet encore l'exportation d'un contingent nombreux de lapins.

Ces animaux sont expédiés le plus souvent tués et écorchés, rarement avant, en des conditions variables de transports. Ils sont dirigés vers les centres voisins dont Marseille, Nîmes, Montpellier sont les plus importants. Le marché de Carpentras est la métropole des transactions intérieures qui régissent le commerce vauclusien de ces animaux.

Dans les halles, les foires, les ventes publiques de toutes nos cités départementales, le lapin tient une place enviable. Voisin sur l'étal des espèces disparates et coûteuses du gibier, il offre la tentation d'une chair savoureuse, variant, pour un prix égal et quelquefois inférieur à celui de la viande de boucherie, la monotonie des menus du plus humble ménage. Il est presque régulièrement, chez tout travailleur moyen de Vaucluse, le régal du dimanche ou d'un jour par semaine. Ceci, à côté d'une sortie fructueuse, hors du département, d'un total assez remarquable de ces animaux d'exportation, fait comprendre sans commentaire le rôle économique considérable que joue le lapin en Vaucluse.

Il a suscité, depuis longtemps, les préoccupations essentielles de certain commerçants. Ceux-ci, nantis d'une automobile, sillonnent nos campagnes et en particulier le Nord et le Nord-Est du pays pour recueillir à un prix modique les sujets convenablement à point de nombreux élevages. Ce sont des « leveurs ». Il n'est point rare également que le propriétaire vienne vendre lui-même, sur le marché le plus proche de son exploitation, les produits acceptables de son élevage. Très exceptionnellement, le commerce se fait par des intermédiaires.

Les lapins à fourrures sont presque entièrement achetés par des mêmes « leveurs » qui spéculent fortement sur cette récente orientation. Mais il est probable qu'un bon ordre bien proche vienne mettre le holà à cette carence un peu trop nette de ces commerçants provisoires.

(12) Chaque jour les marchands de gibiers des Halles Centrales à Avignon alignent sur le marbre de leur étal de superbes séries de ces animaux et il faut peu de temps pour qu'elles disparaissent sur les onze heures ou midi. Un lapin se vend actuellement de

CONCLUSION. — En définitive, l'élevage du lapin en Vaucluse découvre, après une heureuse et profitable évolution, un avenir des plus cléments. Il est, en effet, facile de remédier dans le domaine du possible, aux erreurs actuelles.

Voici le résumé des conseils que donnent, avec beaucoup de compétence et d'à-propos, la plupart des vétérinaires vauclusiens :

- 1° Améliorer les installations;
- 2° Veiller à la sélection plus uniformément judicieuse des sujets ;
- 3° Remettre les « leveurs » dans une voie plus équitable et plus favorable à la communauté locale qui s'occupe du lapin.

Pour le premier point, il faudrait supprimer les vieux clapiers défectueux où les lapins macèrent littéralement dans leur urine et répandre l'usage de loges modernes faciles à nettoyer et à désinfecter: garnir les étages de planchers de bois amovibles avec une pente pour l'écoulement des urines ; orienter les loges en vue d'une ventilation convenable évitant l'écueil toujours gênant de la condensation hydrique fréquente sur les parois ; ne pas abandonner, avant cet idéal difficile à obtenir partout, les peu coûteuses caisses sur pieds dont la mobilité est un secours précieux en cas d'épidémie.

La sélection devrait se diriger vers un judicieux croisement par des mâles géants, donnant une lignée originale, prolifique et plus précoce. Ne pas oublier les avantages des blancs de Vendée, remarquables « bêtes à deux fins ». Pour combattre la coccidiose, il est habile d'introduire des mâles de garenne qui donnent une lignée plus résistante, aussi lourde et de même rapport (la chair est, paraît-il, plus ferme). Enfin, au point de vue alimentaire, on visera l'abondance et la qualité, sans omettre la quantité suffisante de thym antiparasitaire et aromatique pour la viande.

En ce qui concerne les leveurs, il est à souhaiter que des acheteurs spécialistes du lapin à fourrure viennent aux époques propices offrir un prix convenable aux produits de choix d'un élevage qui, peu à peu, se sélection-

nera alors de lui-même. La différence entre ces animaux choisis et les modestes lapins des « halles » d'Avignon, permettra une plus-value judicieuse de toute la production locale.

Enfin une quatrième mesure est, dans un caractère plus particulier qui vise la saveur de la viande, la castration générale dans tout le territoire. On n'aurait plus alors cette chair insipide, filandreuse, sentant le clapier sale où « macère dans les détritux de toute sorte, le malheureux lapin de choux », d'une exploitation mal comprise.

Conclusions

En définitive de cette longue étude locale, voici ce qu'il ressort :

1° L'exploitation des animaux de ferme dans le département de Vaucluse, s'est parfaitement mise au diapason des conditions économiques actuelles du pays, en intensifiant l'élevage du mouton, la spéculation familiale des porcs et la petite animaliculture, dont la poule et le lapin occupent les deux branches les plus lucratives.

2° Malgré l'abandon presque total d'une reproduction et d'un élevage purement intérieurs, l'effectif chevalin de Vaucluse affirme une stabilisation numérique satisfaisante et la remarquable adaptation au milieu des races importées, parmi lesquelles la bretonne est la plus utilisée. En dépit d'une diminution regrettable et prématurée du cheptel mulassier, il persiste, en plus des quelques ânes, un type particulier d'hybride, fond essentiel des équidés du Haut-Vaucluse.

3° La population bovine du département revêt, de nos jours, une suffisante répartition des bêtes laitières autour des centres urbains, avec l'extension presque totale d'une proportion bien sélectionnée du bétail tacheté de l'Est, originaire surtout du département du Doubs. De plus, un important commerce d'animaux à viande qui dépasse largement vers la Côte-d'Azur, les Alpes et le Gard, le cadre même de la Provence, se centralise au marché aux bestiaux d'Avignon, hebdomadairement, intéressant en tant que nombre et races de boucherie.

4° L'entretien du mouton est, au point de vue local, le seul élevage du bétail qui situe en bonne place le Vau-

cluse, autant par le total de son effectif que par la production fructueuse en agneaux de lait d'une race provençale spécialement rustique et prolifique : la brebis de Sahune.

5° L'espèce porcine présente dans le territoire vauclusien la multiplicité des petites exploitations où les races de Provence et des régions voisines ont pour but d'élevage l'engraissement peu onéreux pour la consommation familiale ou la vente aux débitants vauclusiens et la spécialisation de quelques bêtes truffières dans le Nord du pays.

6° La chèvre supplée opportunément dans le Haut-Vaucluse, à l'absence des vaches latières et permet même, avec la vente de chevreaux pour la boucherie, une petite industrie fromagère cantonnée.

7° Par la poule et le lapin, nouvellement mis en vogue, la basse-cour de Vaucluse complète efficacement cette population animale en affirmant sans cesse l'appréciable source de revenus que constitue, pour notre agriculture, son intensive extension en des efforts louablement modernisés, en vue de la production de l'œuf, du poussin d'un jour et de la consommation de la chair des sujets ; mais il faut déplorer, toutefois qu'une carence locale des marchands entrave malencontreusement la tentative des mieux parties en ce qui concerne les lapins à fourrure.

Vu :
LE DOYEN,
BALTHAZARD.

Vu :
LE PRÉSIDENT,
TANON.

Vu et permis d'imprimer

LE RECTEUR DE L'ACADÉMIE DE PARIS,
S. CHARLETY.

TABLE DES MATIÈRES

SOURCES ET BIBLIOGRAPHIE	7
<i>Chapitre premier.</i> — Le département de Vaucluse.	11
<i>Chapitre II.</i> — Les équidés	27
1) Les chevaux en Vaucluse	27
2) Le mulet	39
3) L'âne	42
<i>Chapitre III.</i> — Les bovins	47
<i>Chapitre IV.</i> — Les ovins	69
<i>Chapitre V.</i> — Les porcins	101
<i>Chapitre VI.</i> — Les caprins	111
<i>Chapitre VII.</i> — La basse-cour	117
1) L'élevage des poules et des autres volailles.	118
2) L'élevage du lapin en Vaucluse	123
CONCLUSIONS	131



IMPRIMERIE SPÉCIALE
DE
MM. VIGOT Frères



